Size - A5

KOENIC

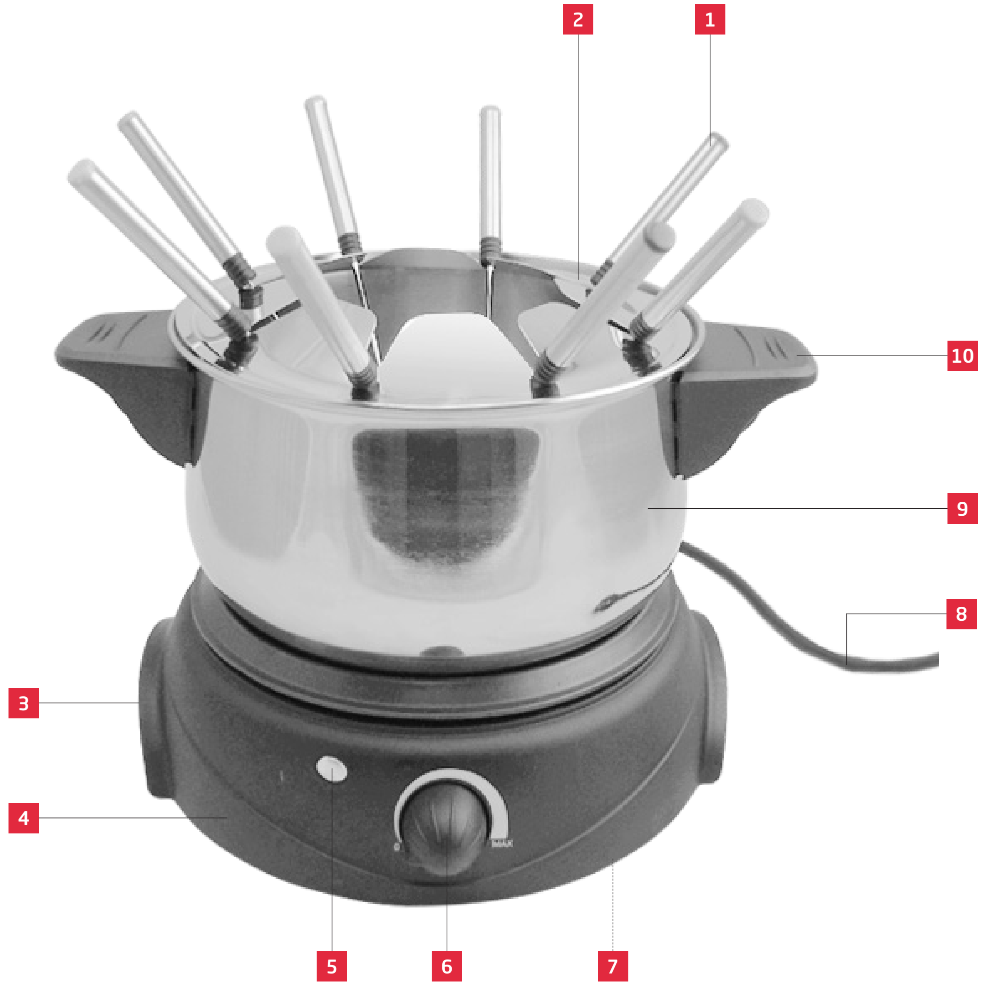
Fondue-Set
KFO 150

DE Gebrauchsanweisung
EL Οδηγίες χρησης
EN User manual
ES Manual de instrucciones
FR Mode d'emploi
HU Felhasználói kézikönyv
IT Manuale dell'utente
NL Gebruiksaanwijzing
PL Instrukcja obsługi
PT Manual de utilização
RU Руководство пользователя
SV Bruksanvisning
TR Kullanim Kilavuzu
ZH 用户手册



KFO150.13.07.04(1.6)

Imtron GmbH
Wankelstraße 5
D-85046 Ingolstadt


2
1
10
9
8
3
4
5
6
7

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierten Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mehr, falls das Netzkabel Schäden aufweisen oder das Gerät zeitweise bzw. gar nicht mehr funktionsfähig sein sollte.
- **Warnung!** Tauchen Sie elektrische Teile des Geräts während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Beschädigungen. Ist die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung betrieben werden.
- Dieses Gerät ist für den ausschließlichen Gebrauch im Haushalt konzipiert.

- Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen, lesen Sie sich diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Geräts.
- Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden! Beachten Sie alle Warnhinweise auf dem Gerät.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den weiteren Gebrauch auf. Sollte dieses Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt werden.
- Im Falle von unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Das Gerät ist nicht für kommerziellen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder Badezimmer.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss an die Netzversorgung, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Benutzen Sie nie ein beschädigtes Gerät! Trennen Sie das Gerät vom Netz und benachrichtigen Sie Ihren Kundendienst, wenn das Gerät beschädigt ist.
- **Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
- Verhindern Sie eine Beschädigung des Kabels durch Quetschen, Knicken oder Scheuern an scharfen Kanten. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen bzw. ein Stolpern über das Kabel nicht möglich ist.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Bei Benutzung eines Verlängerungskabels muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet sein.
- Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser. Nehmen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen, oder auf nassem Boden stehend in Betrieb. Fassen Sie den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Gegenstände in das Innere des Gehäuses ein.
- Die Benutzung von Zubehörteilen, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden, kann Verletzungen und Beschädigungen verursachen. Verwenden Sie deshalb nur Originalzubehör.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Stellen Sie keine Gegenstände mit offenen Flammen, wie z.B. Kerzen, auf oder neben das Gerät. Stellen Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, wie z.B. Vasen, auf das Gerät.
- Als zusätzlicher Schutz wird die Installation einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im vom Gerät genutzten Stromkreis empfohlen. Die Installation sollte von einem erfahrenen Elektriker vorgenommen werden.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung, und falls das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, den Netzstecker.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vollständig auszuschalten. Benutzen Sie den Netzstecker als Trennvorrichtung.
- Verwenden Sie nur geeignetes Öl oder Fett zum Braten. Mischen Sie nicht verschiedene Typen von Öl oder Fett, dies kann das Öl spritzen oder überlaufen lassen.
- Während des Bratens entweicht heißer Dampf. Halten Sie einen sicheren Abstand zu dem Gerät!
- Verwenden Sie bei Feuer niemals Wasser zum Löschen. Gießen Sie niemals Wasser auf heißes Öl oder Fett.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Trocknen Sie das Gerät und alle Zubehörteile, bevor Sie es an die Netzversorgung anschließen und bevor Sie Zubehörteile anbringen.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine feuerfeste Oberfläche. Vermeiden Sie es, das Gerät auf oder in der Nähe von leicht entzündlichen Materialien aufzustellen. Halten Sie einen Minimalabstand von 15 cm zu Wänden und anderen Gegenständen ein.
- **Gefahr von Verbrennungen!** Berühren Sie das Gerät nicht, während es sich in Verwendung befindet. Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie ausschließlich die Griffe des Gerätes.
- **Gefahr von Verbrennungen!** Gehen Sie beim Versetzen des Fondue-Sets mit vorsichtig vor, wenn dieses heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten beinhaltet.

Herzlichen Glückwunsch!

Danke für den Kauf dieses **KOENIC** Produktes. Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch und bewahren Sie diese als zukünftige Referenz auf.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für Fondues in Öl, Brühe, Käse oder Schokolade geeignet. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke. Jegliche anderweitige Verwendung könnte zu einer Beschädigung des Gerätes oder Personenschäden führen.

Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und bewahren Sie es für eine spätere Verwendung auf.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit sowie Transportschäden. Kontaktieren Sie im Falle von Beschädigungen oder unvollständiger Lieferung Ihren Händler.

Hinweis

Aufgrund des Herstellungsprozesses kann das Gerät nach dem ersten Einschalten einen leicht verbrannten Geruch abgeben. Dies ist normal und stellt keinen Defekt und keine Gefahr dar.

- Lassen Sie das Gerät mehrere Heizzyklen auf der höchsten Heizstufe (**MAX**) durchführen, ohne den Topf einzusetzen (→ Bedienung). Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Reinigen Sie das Gerät (→ Reinigung und Pflege).

Bauteile

1 Edelstahlgabeln
2 Spritzschutz mit Gabelhalterungen
3 Basisgriffe
4 Basis mit Heizplatte
5 Anzeige
6 Temperaturregler
7 Kabelaufwicklung
8 Netzkabel mit Stecker
9 Edelstahltopf
10 Topfgriffe

Inhalt

1 x Edelstahltopf
1 x Basis
1 x Spritzschutz
8 x Edelstahlgabeln
1 x Bedienungsanleitung

Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~, 50 Hz
Nennleistung:	1500 W
Fassungsvermögen Topf:	1,4 Liter (Max.)
	0,6 Liter (Min.)

Betrieb

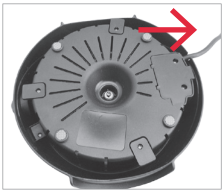
1. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung, unterhalb der Basis, ab.
2. Platzieren Sie die Basis auf einer ebenen, stabilen, trockenen sowie hitzebeständigen Oberfläche.
3. Platzieren Sie den Topf auf der Basis und befüllen Sie ihn mit Öl, Brühe, Käse, Schokolade oder anderen Zutaten (je nach ausgewähltem Rezept).
4. Platzieren Sie den Spritzschutz auf dem Topf und vergewissern Sie sich, dass dieser ordnungsgemäß angebracht ist. Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Spritzschutz.
5. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose.
6. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (**0** bis **MAX**). Die Anzeige leuchtet und zeigt an, dass sich das Gerät aufheizt. Die Anzeige erlischt, sobald die ausgewählte Temperatur erreicht ist.
7. Spießen Sie die Zutaten mit der Gabel auf und tauchen Sie diese leicht in das Fondue Ihrer Wahl (Öl, Brühe, Käse oder Schokolade), sobald die benötigte Temperatur erreicht ist. Lassen Sie nötigenfalls die Gabel innerhalb der Gabelhalterung etwas ruhen.
8. Drehen Sie nach der Essensausgabe den Temperaturregler auf **0**, um das Gerät auszuschalten.
9. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es vor der Reinigung sowie Lagerung abkühlen.

⚠ Warnung

Berühren Sie niemals mit Ihren bloßen Händen die heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe und tragen Sie wärmeisolierte Handschuhe. **Verbrennungsgefahr!**

⚠ Warnung

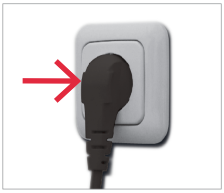
Vergewissern Sie sich immer, dass sich der Topfinhalt zwischen den Minimum- und Maximum-Markierungen befindet, um ein Verschütten oder Beschädigungen zu vermeiden.


1


2


3

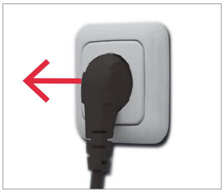

4


5


6


7


8


9

Betrieb

Warnung

Verbinden Sie das Gerät niemals mit der Steckdose, wenn sich ein leerer Topf auf der Basis befindet.

Hinweis

Während des Kochvorgangs schaltet sich die Anzeige ein und aus. Dies zeigt an, dass die Temperatur geregelt wird.

Vorbereiten eines Fondues

Sie können Ihre Zutaten entweder in Öl, Brühe, geschmolzenem Käse oder in Schokolade zubereiten. Das Garverfahren unterscheidet sich je nach Garmethode etwas.

Zubereitung mit Öl oder Brühe

- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf **MAX**, um das Öl oder die Brühe zu erhitzen.
- Für Brühe- Sobald im Topf Blasen aufsteigen (ähnlich wie bei kochendem Wasser) ist die benötigte Temperatur erreicht.
- Für Öl – Tauchen Sie die Spitze eines Holzspatels in das Öl. Ist die benötigte Temperatur erreicht, sammeln sich kleine Blasen auf der eingetauchten Fläche des Holzspatels.
- Geben Sie die auf den Gabeln aufgespießten Zutaten in den Topf, nachdem die benötigte Temperatur erreicht ist.
- Reduzieren Sie die Temperatur, fall einige der ungekochten Speisen zu schnell an Bräune gewinnen.
- **Hinweis:** Die Garzeit hängt stets von der Größe und Konsistenz der Zutaten (Fleisch, Gemüse etc.) sowie Ihren eigenen Vorlieben ab.

Zubereitung mit Käse oder Schokolade

- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf **MAX**, um den Käse / die Schokolade zu schmelzen.
- Rühren Sie den Käse / die Schokolade kontinuierlich, bis dieser vollständig geschmolzen ist.
- Reduzieren Sie die Temperatur, sobald der Käse / die Schokolade geschmolzen ist, um ein Anbrennen am Topfboden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit mit einem Holzspatel, ob der Käse / die Schokolade beginnt sich am Topfboden anzusetzen.
- Rühren Sie gelegentlich um und reduzieren Sie nötigenfalls die Temperatur.
- Tauchen Sie nun die geeigneten Zutaten in den geschmolzenen Käse / die Schokolade.

Hinweis

Essen Sie nicht direkt von den Gabeln. Diese sind sehr heiß und besitzen zusätzlich scharfe Kanten. **Es besteht die Gefahr von Verletzungen!**

Die Fondue-Gabeln besitzen verschieden-farbige Griffspitzen, welche Ihren Gästen zur Identifizierung dienen.

Hinweise für die Zubereitung mit Öl

Mischen Sie niemals verschiedene Öl-Arten, da dies zu einem Spritzen oder Überlaufen führen kann.

Heißes Öl kann zu schweren Verbrennungen führen. Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung oder während Teile oder Inhalte heiß sind.

Entsorgen Sie das Öl nach jedem Gebrauch.

Kochtipps

Gemüse- oder Fleischfondue

- Kleine Gemüsestücke, wie z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Pilze und kleine Champignonscheiben können mit dem Fleisch zubereitet sowie gemeinsam auf die Fondue-Gabel aufgespießt und zusammen in Öl oder Brühe gegart werden.
- Es wird empfohlen, nicht mehr als ein oder zwei Stücke auf jeder Gabel aufzuspießen.

Schokoladenfondue

- Verwenden Sie die beste Schokolade, die Sie finden können. Eine Schokolade von niedriger Qualität könnte den Geschmack des Fondues trüben. Schokoladentafeln, wie z. B. dunkle Schokoladentafeln (mit 52% Kakao) eignen sich besser zum Schmelzen als Schokoladenstücke. Die Verwendung von Schokoladenüberzugsmasse ist ebenfalls eine gute Wahl. Diese besitzt einen höheren Anteil an Kakaobutter als es bei normaler Schokolade der Fall ist und hat beim Schmelzen eine weichere Struktur.
- Versuchen Sie die Zugabe von Likören, um Ihr Schokoladenfondue noch schmackhafter zu gestalten. Durch die Zugabe einiger Teelöffel Orangenlikörs erhält Ihr Fondue ein wunderbares Orangenaroma. Minzlikör ist auch eine exzellente Ergänzung, welche Sie versuchen könnten.

Käsefondue

- Bestreichen Sie den geriebenen Käse mit Stärke oder Mehl.
- Reiben Sie die Innenseite des Topfes mit Knoblauch ein. Sie können den Knoblauch auch auf vorbereitete Brotwürfel reiben.
- Geben Sie etwas Weißwein in den Topf.
- Das Käsefondue ist nur so gut wie der verwendete Käse. Verwenden Sie für einen besseren Schmelzvorgang Käse am Stück und schneiden Sie ihn in Würfel oder zerkleinern Sie ihn. Weich- und Hartkäse mit einem Fettanteil von 45 % oder mehr eignen sich speziell zum Schmelzen. Empfohlene Käsearten sind: Emmentaler, Gruyère, Appenzeller, Cheddar, Gouda und Butterkäse.
- Verwenden Sie zum Zubereiten eines traditionellen Käsefondues einen hochwertigen, trockenen Weißwein. Die natürliche Säure des Weines macht den Käse weich, cremig und verhindert das Flüssigwerden.
- Die beste Konsistenz hat das Fondue erreicht, wenn die Käsemixtur weich und cremig ist und das Brot leicht und ohne viel zu tropfen umschließt.
- Das Fondue sollte auf der Hitzequelle immer leicht brodeln, aber nicht zu heiß werden. Rühren Sie das Fondue während des Essens, um es bis zum letzten Bissen cremig zu halten. Rühren Sie auch während des Essens das Brot oder Gemüse kräftig in den Käse.
- Überrühren Sie den Käse nicht. Dies könnte zu einem Fadenziehen führen.

Reinigung und Pflege

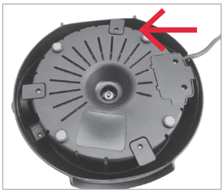
Warnung

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass das Gerät ausgeschaltet sowie der Stecker gezogen ist. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Tauchen Sie die Basis oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie für die Reinigung niemals stark säurehaltige Reinigungsmittel oder scharfkantige Objekte.

- Entfernen Sie den Topf von der Basis.
- Entfernen Sie den Spritzschutz von dem Topf.
- Entsorgen Sie das Öl (→ Entsorgen von Altöl).
- Reinigen Sie Topf, Gabeln und Spritzschutz in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese Teile mit sauberem Wasser und lassen Sie diese vollständig trocknen.
- Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigen Flecken eine nicht-scheuerndes Reinigungsmittel oder ein nicht-metallisches Reinigungskissen.
- Reinigen Sie die Basis mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung unter der Basis.



- Lagern Sie das Gerät in einer kühlen, trockenen und sauberen Umgebung, außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren.

Entsorgen von Altöl

- Vergewissern Sie sich immer vor einer Entsorgung, ob das Öl heruntergekühlt ist.
- Gießen Sie das Altöl in einen dafür geeigneten Behälter (z. B. eine Glasflasche) und versiegeln Sie diese, um ein Verschütten zu vermeiden.

Achtung

Entsorgen Sie altes Öl nicht zusammen mit normalem Hausmüll. Gießen Sie es nicht in die im Haushalt verwendeten Rohrsysteme (z. B. WC, Waschbecken).

Erkundigen Sie sich bei Ihren lokalen Behörden über eine ordnungsgemäße Entsorgung.

Entsorgung

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Elektrische und elektronische Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Dieses Gerät nicht im unsortierten Hausmüll entsorgen. An einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Information wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die örtlichen Behörden.

Οδηγίες ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που εμπεριέχονται.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός αν είναι ηλικίας άνω των 8 και επιτηρούνται.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάζει οποιαδήποτε βλάβη ή αν η συσκευή λειτουργεί διακεκομμένα ή σταματήσει να λειτουργεί εντελώς.
- **Προειδοποίηση!** Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της λειτουργίας μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά τμήματα της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά.
- Ελέγχετε το φις και το καλώδιο τροφοδοσίας τακτικά για ζημιές. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή παρόμοια εξειδικευμένο προσωπικό για να αποφευχθεί κίνδυνος ή τραυματισμός.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με τη χρήση εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος απομακρυσμένου ελέγχου.
- Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για οικιακή χρήση.

- Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Περιέχει σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλειά σας, καθώς και συμβουλές λειτουργίας και συντήρησης.
- Τηρήστε όλες τις οδηγίες ασφαλείας για να αποφύγετε βλάβες που μπορεί να προκληθούν από την ακατάλληλη χρήση! Τηρήστε όλες τις προειδοποιήσεις σχετικά με τη χρήση της συσκευής.
- Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Εάν δώσετε τη συσκευή σε τρίτο πρόσωπο, συμπεριλάβετε το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών.
- Καμία ευθύνη δε θα γίνει αποδεκτή για βλάβες που οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση ή μη συμμόρφωση με τις παρούσες οδηγίες.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο για την προοριζόμενη χρήση. Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εμπορική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στο ύπαιθρο ή στο μπάνιο.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι η τάση τροφοδοσίας και η ονομαστική τιμή συμφωνούν με τα στοιχεία τροφοδοσίας που αναγράφονται στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.

Οδηγίες ασφαλείας

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ κατεστραμμένη συσκευή! Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας, εάν έχει υποστεί ζημιά.
- **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται μόνο από ειδικευμένο προσωπικό.
- Για την πρόληψη φθοράς στο καλώδιο τροφοδοσίας, μην πιέζετε, τρίβετε και μην το λυγίζετε σε αιχμηρά σημεία. Επίσης, φυλάξτε το μακριά από καυτές επιφάνειες και εστίες ανοικτής φλόγας.
- Τοποθετήστε το καλώδιο κατά τρόπο ώστε να μην υπάρχει πιθανότητα ακούσιου τραβήγματος ή η πιθανότητα να σκοντάψετε πάνω του.
- Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Αν χρησιμοποιηθεί καλώδιο επέκτασης οι προδιαγραφές του πρέπει να είναι κατάλληλες για την ισχύ που καταναλώνεται από τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό. Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν στέκεστε πάνω σε υγρό πάτωμα. Μην αγγίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας με βρεγμένα χέρια.
- Μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής σε καμία περίπτωση. Μην τοποθετείτε ξένα αντικείμενα στο εσωτερικό του περιβλήματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Μπορούν να βάλουν σε κίνδυνο την ασφάλεια του χρήστη και μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη συσκευή. Μην τοποθετείτε αντικείμενα με γυμνή φλόγα, π.χ. κεριά, πάνω ή δίπλα στη συσκευή. Μην τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με νερό, π.χ. βάζα, πάνω ή κοντά στην συσκευή.
- Για επιπλέον προστασία, σας συνιστούμε τη χρήση συσκευής υπολειπόμενου ρεύματος (RCD) με ένταση διέγερσης που δεν υπερβαίνει τα 30mA στο ηλεκτρικό κύκλωμα που τροφοδοτεί με ρεύμα τη συσκευή σας. Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει από έμπειρο ηλεκτρολόγο.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή και πριν τον καθαρισμό.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα έτσι ώστε σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, να είναι δυνατή η άμεση αποσύνδεση της συσκευής. Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα για να απενεργοποιήσετε τελείως τη συσκευή. Χρησιμοποιήστε το βύσμα ως συσκευή αποσύνδεσης.
- Χρησιμοποιήστε μόνο κατάλληλο λάδι ή λίπος για το τηγάνισμα. Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πιτσιλίσματα ή υπερχείλιση του λαδιού.
- Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος εκλύεται καυτός ατμός. Διατηρείστε ασφαλή απόσταση από τη συσκευή!
- Σε περίπτωση πυρκαγιάς, μην χρησιμοποιήσετε ποτέ νερό για να τη σβήσετε. Μην ρίχνετε ποτέ νερό σε καυτό λάδι ή λίπος.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Στεγνώστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα πριν συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας και πριν συνδέσετε τα αξεσουάρ.
- Τοποθετήστε τη συσκευή μόνο πάνω σε πυρίμαχη επιφάνεια Αποφύγετε την τοποθέτηση της συσκευής πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά. Διατηρήστε ελάχιστη απόσταση 15 εκ. από τους τοίχους και άλλα αντικείμενα.
- **Κίνδυνος εγκαυμάτων!** Μην αγγίζετε τη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία. Κατά τη χρήση η συσκευή ζεσταίνεται υπερβολικά. Αγγίζετε τη συσκευή μόνο από τις χειρολαβές ή τα κουμπιά της συσκευής.
- **Κίνδυνος εγκαυμάτων!** Προσέχετε ιδιαίτερα όταν μετακινείτε συσκευές παρασκευής φοντί που περιέχουν καυτό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.

Συγχαρητήρια!
Σας ευχαριστούμε για την αγορά του προϊόντος **KOENIC**. Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Προοριζόμενη χρήση
Αυτή η συσκευή προορίζεται για την παρασκευή φοντί σε λάδι, ζωμό, τυρί ή σοκολάτα. Μην τη χρησιμοποιείτε για άλλο σκοπό. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή ή τραυματισμό.

Πριν την πρώτη χρήση
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και φυλάξτε τα για μελλοντική χρήση.
- Ελέγξτε αν περιλαμβάνονται όλα τα τμήματα ή αν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Στην περίπτωση που το προϊόν έχει υποστεί ζημιά ή λείπουν τμήματα επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας.

Σημείωση

Εξαιτίας της διαδικασία που ακολουθείται για την κατασκευή, η συσκευή μπορεί να αναδύει μια ελαφρά οσμή καψίματος όταν μπει σε λειτουργία πρώτη φορά. Αυτό το σύμπτωμα είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ένδειξη ελαττώματος ή κινδύνου.

- Αφήστε τη συσκευή να ολοκληρώσει πολλούς κύκλους θέρμανσης χωρίς να τοποθετήσετε την κατσαρόλα (→ Λειτουργία). Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός και επιλέξτε την υψηλότερη θερμοκρασία (**MAX**).

- Καθαρίστε τη συσκευή (→ Καθαρισμός και φροντίδα).

Λίστα τμημάτων
1 Πιρούνια από ανοξείδωτο ατσάλι
2 Προφυλακτήρας πιτσιλισμάτων με στηρίγματα πιρουνιών
3 Χειρολαβές βάσης
4 Βάση με πλάκα θέρμανσης
5 Φωτεινή ένδειξη
6 Έλεγχος θερμοκρασίας
7 Χώρος τυλίγματος καλωδίου
8 Καλώδιο τροφοδοσίας με φις
9 Κατσαρόλα από ανοξείδωτο ατσάλι
10 Λαβές κατσαρόλας

Περιεχόμενο
1 x Κατσαρόλα από ανοξείδωτο ατσάλι
1 x Βάση
1 x Προφυλακτήρας πιτσιλισμάτων
8 x Πιρούνια από ανοξείδωτο ατσάλι
1 x Εγχειρίδιο χρήσης

Τεχνικά στοιχεία

Ονομαστική τάση:	220-240 V~, 50 Hz
Ονομαστική ισχύς:	1500 W
Χωρητικότητα κατσαρόλας:	1,4 λίτρα (Μέγισ.) 0,6 λίτρα (Ελάχ.)

Λειτουργία

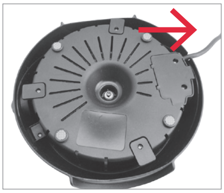
1. Ξετυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας πλήρως από την από το χώρο αποθήκευσης του καλωδίου κάτω από τη βάση.
2. Τοποθετήστε τη βάση σε επίπεδη, σταθερή, στεγνή και πυρίμαχη επιφάνεια.
3. Τοποθετήστε την κατσαρόλα στη βάση και γεμίστε τη με λάδι, ζωμό, τυρί, σοκολάτα ή άλλα υλικά (ανάλογα με τη συνταγή).
4. Τοποθετήστε τον προφυλακτήρα πιτσιλίσματος στην κατσαρόλα και σιγουρευτείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τον προφυλακτήρα πιτσιλίσματος.
5. Συνδέστε το φις σε κατάλληλη πρίζα.
6. Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία (**0** ως **MAX**). Η ένδειξη ανάβει. Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή ξεκινάει να ζεσταίνεται. Η ένδειξη σβήνει όταν έχει επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.
7. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, καρφώστε τα συστατικά στο πιρούνι και βυθίστε τα απαλά στο φοντί που έχετε επιλέξει (λάδι, ζωμό, τυρί ή σοκολάτα). Εάν χρειάζεται, τοποθετήστε το πιρούνι στην υποδοχή του στηρίγματος πιρουνιών.
8. Μετά το σερβίρισμα, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης της θερμοκρασίας στη θέση **0** για να σβήσετε τη συσκευή.
9. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.

Προειδοποίηση

Μην αγγίζετε ποτέ τις ζεστές επιφάνειες με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιήστε τις χειρολαβές/πόμολα και φορέστε θερμομονωτικά γάντια. **Κίνδυνος εγκαυμάτων!**

Προειδοποίηση

Σιγουρευτείτε ότι το περιεχόμενο στην κατσαρόλα είναι μεταξύ της ελάχιστης και της μέγιστης ένδειξης για την αποφυγή διαρροής ή βλάβης.



1



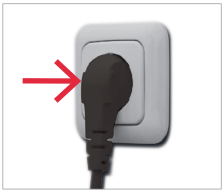
2



3



4



5



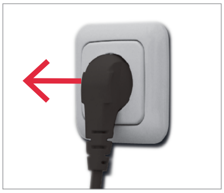
6



7



8



9

Λειτουργία

Προειδοποίηση

Μην συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα, όταν η κατσαρόλα στη βάση είναι άδεια.

Σημείωση

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η ένδειξη ανάβει και σβήνει για να υποδείξει ότι η θερμοκρασία ρυθμίζεται.

Προετοιμασία φοντί

Μπορείτε να μαγειρέψετε τα υλικά σε λάδι, ζωμό, λιωμένο τυρί ή σε σοκολάτα. Η διαδικασία μαγειρέματος διαφέρει για κάθε μέθοδο μαγειρέματος.

Χρήση με λάδι ή ζωμό

- Για να θερμανθεί το λάδι ή ο ζωμός, περιστρέψτε το διακόπτη θερμοκρασίας δεξιόστροφα στη θέση **MAX**.
- Για ζωμό - όταν αρχίζουν να σχηματίζονται φυσαλίδες στην κατσαρόλα (όπως στο βραστό νερό) - αυτό υποδεικνύει ότι έχει επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Για λάδι - Βυθίστε την άκρη μιας ξύλινης σπάτουλας μέσα στο λάδι. Όταν επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία, θα ξεκινήσουν να σχηματίζονται μικρές φυσαλίδες στο βυθισμένο τμήμα της σπάτουλας.
- Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, εισάγετε τα συστατικά που είναι καρφωμένα στο πιρούνι στην κατσαρόλα.
- Μειώστε τη θερμοκρασία, αν κάποια από τα άψητα φαγητά ροδοκοκκινίσουν πάρα πολύ γρήγορα.
- **Σημείωση:** Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από το μέγεθος και τη συνοχή των συστατικών (κρέας, λαχανικά, κλπ.) και τις δικές σας προτιμήσεις.

Χρήση με τυρί ή σοκολάτα

- Για να λιώσει το τυρί/σοκολάτα, περιστρέψτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας δεξιόστροφα στη θέση **MAX**.
- Ανακατεύετε το τυρί/σοκολάτα συνεχώς μέχρι να λιώσει τελείως.
- Όταν λιώσει το τυρί/σοκολάτα, μειώστε τη θερμοκρασία για να μην κολλήσει το τυρί/σοκολάτα στον πάτο της κατσαρόλας.
- Ελέγξτε χρησιμοποιώντας ξύλινη σπάτουλα αν το τυρί/σοκολάτα αρχίζει να κολλάει στον πάτο της κατσαρόλας.
- Συνεχίζετε να ανακατεύετε περιστασιακά και χαμηλώστε την θερμοκρασία επιπλέον αν χρειάζεται.
- Βυθίστε τα συστατικά μέσα στο λιωμένο τυρί/σοκολάτα.

Σημείωση

Μην τρώτε από τα πιρούνια. Είναι πολύ καυτά και έχουν αιχμηρά άκρα. **Κίνδυνος τραυματισμού!**

Τα πιρούνια φοντί έχουν χειρολαβές με διαφορετικά χρώματα, για να μπορεί ο κάθε επισκέπτης να εντοπίσει το δικό του πιρούνι.

Σημειώσεις για τη χρήση λαδιού

Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους επειδή αυτό μπορεί να προκαλέσει πιτσιλίσματα ή υπερχείλιση του λαδιού.

Το καυτό λάδι μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία ή όταν τα μέρη ή το περιεχόμενό της είναι καυτό.

Απορρίψτε το λάδι μετά από κάθε χρήση.

Συμβουλές μαγειρικής

Λαχανικά ή φοντί κρεάτων

- Μικρά κομμάτια λαχανικών, π.χ., μπρόκολο, κουνουπίδι, καρότα, κλπ., ή ακόμη και μανιτάρια, μικρές φέτες σαμπινιόν μπορούν επίσης να παρασκευαστούν και να καρφωθούν μαζί με το κρέας στα πιρούνια φοντί και να μαγειρευτούν μαζί στο λάδι ή στο ζωμό.
- Μην καρφώνετε περισσότερο από ένα ή δύο τεμάχια σε κάθε πιρούνι.

Φοντί σοκολάτας

- Χρησιμοποιήστε την καλύτερη σοκολάτα που μπορείτε να βρείτε. Εάν η σοκολάτα είναι κακής ποιότητας, το φοντί μπορεί να μην έχει την καλύτερη δυνατή γεύση. Οι μπάρες σοκολάτας, π.χ. η σκούρα σοκολάτα (με 52% κακάο), είναι καλύτερες από τα τσιπς για το λιώσιμο. Η χρήση σοκολάτας κουβερτούρας αποτελεί καλή επιλογή. Φτιάχνεται με υψηλότερης περιεκτικότητας βούτυρο κακάο από την κανονική σοκολάτα και λιώνει δίνοντας μια απαλότερη υφή.
- Για να κάνετε τη σοκολάτα φοντί πιο νόστιμη, δοκιμάστε να προσθέσετε λικέρ με γεύση. Λίγες κουταλιές της σούπας λικέρ πορτοκαλιού δίνουν στο φοντί μια υπέροχη γεύση πορτοκάλι. Το λικέρ μέντα αποτελεί ένα εξαιρετικό συμπλήρωμα το οποίο μπορείτε να δοκιμάσετε.

Φοντί τυριών

- Καλύψτε το τριμμένο τυρί με άμυλο ή αλεύρι.
- Τρίψτε το εσωτερικό της κατσαρόλας με σκόρδο. Μπορείτε επίσης να τρίψετε το σκόρδο σε προετοιμασμένους κύβους ψωμιού.
- Προσθέστε λίγο λευκό κρασί στην κατσαρόλα.
- Το φοντί τυριού είναι τόσο καλό όσο το τυρί που χρησιμοποιείται. Για καλύτερο λιώσιμο, χρησιμοποιήστε ολόκληρο τυρί και κόψτε το σε κύβους ή τρίψτε το. Ημίσκληρο και σκληρό τυρί με περιεκτικότητα σε λιπαρά 45% ή περισσότεροείναι ιδιαίτερα καλά για λιώσιμο. Προτεινόμενα είδη τυριών: Έμμενταλ, γραβιέρα, appenzeller, τσένταρ, γκούντα, και τυρί βουτύρου.
- Για να προετοιμάσετε ένα παραδοσιακό φοντί τυρών, χρησιμοποιήστε λευκό ξηρό κρασί υψηλής ποιότητας. Η φυσική οξύτητα του κρασιού δίνει στο τυρί λεία και κρεμώδης υφή και το εμποδίζει από το να λιώσει.
- Το φοντί είναι καλύτερο όταν το μίγμα τυριού είναι λείο, έχει κρεμώδης υφή, και το ψωμί έχει απαλή επικάλυψη μαλακό χωρίς να στάζει.
- Το φοντί πρέπει πάντα να σιγοβράζει απαλά στην εστία θερμότητας, αλλά δεν πρέπει ποτέ να ζεσταθεί υπερβολικά. Για να διατηρήσετε το φοντί κρεμώδες μέχρι και την τελευταία μπουκιά, ανακατεύετε το κατά τη διάρκεια του γεύματος. Ακόμα και κατά τη διάρκεια του φαγητού, ανακατεύετε το ψωμί ή τα λαχανικά δυνατά στο τυρί.
- Μην ανακατεύετε πάρα πολύ το τυρί. Το υπερβολικό ανακάτεμα μπορεί να δημιουργήσει ίνες στο τυρί.

Καθαρισμός και φροντίδα

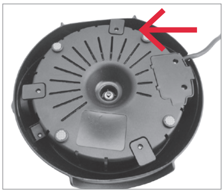
Προειδοποίηση

Πριν τον καθαρισμό, διακόπτετε πάντα την τροφοδοσίας της συσκευής, αποσυνδέστε την από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει εντελώς.

Μην βυθίζετε ποτέ τη βάση ή το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού ή αντικείμενα με αιχμηρές άκρες.

- Αφαιρέστε την κατσαρόλα από τη βάση.
- Αφαιρέστε τον προφυλακτήρα πιτσιλίσματος από την κατσαρόλα.
- Πετάξτε το λάδι (→ Απόρριψη χρησιμοποιημένου λαδιού).
- Καθαρίστε την κατσαρόλα, τα πιρούνια και τον προφυλακτήρα πιτσιλίσματος με ζεστό νερό και σαπούνι. Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα καλά.
- Για να αφαιρέσετε τους επίμονους λεκέδες, χρησιμοποιήστε ένα μη λειαντικό καθαριστικό ή μη μεταλλικό σφουγγαράκι.
- Καθαρίστε τη βάση με ελαφρά βρεγμένο πανί.
- Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από το χώρο αποθήκευσης του καλωδίου κάτω από τη βάση.



- Αποθηκεύετε τη συσκευή σε δροσερό, στεγνό και καθαρό χώρο, μακριά από παιδιά και κατοικίδια ζώα.

Απόρριψη χρησιμοποιημένου λαδιού

- Πριν από την απόρριψη, βεβαιωθείτε ότι το λάδι έχει κρυώσει.
- Χύστε το παλιό λάδι σε κατάλληλο δοχείο (π.χ. γυάλινη φιάλη) και σφραγίστε το καλά για την αποφυγή διαρροής.

Προσοχή

Μην απορρίπτετε το παλιό λάδι με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα και μην το ρίχνετε στις υδραυλικές αποχετεύσεις οικιακής χρήσης (όπως για παράδειγμα τουαλέτα και νεροχύτη).
Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές σχετικά με τις κατάλληλες μεθόδους διάθεσης.

Απορριψη

Σύμφωνα με το λογότυπο με τη χιαστί διαγράμμιση του τροχήλατου κάδου απορριμμάτων, απαιτείται η ξεχωριστή αποκομιδή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών απορριμμάτων. Ο ηλεκτρικός και ηλεκτρονικός εξοπλισμός μπορεί να περιέχει επικίνδυνες και επιβλαβείς ουσίες. Μην πετάτε αυτή τη συσκευή μαζί με τα χύδην οικιακά απορρίμματα. Επιστρέψτε την σε ένα καθορισμένο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Με αυτό τον τρόπο, συμβάλλετε στη διατήρηση των πόρων και την προστασία του περιβάλλοντος. Απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπο της περιοχής σας ή στις αρμόδιες αρχές για περισσότερες πληροφορίες.

KFO 150_A5_130425 (1.5).indb 16 h3 25/4/13 11:43 AM

Safety instructions

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Do not operate the appliance if the power cord shows any damage or if the appliance works intermittently or stops working entirely.
- **Warning!** During cleaning or operation do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids.
- Regularly check the power plug and power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a danger or injury.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a seperate remote-control system.
- This appliance is only suitable for household use.

- Read this instruction manual carefully before using the appliance. It contains important information for your safety as well as operating and maintenance advice.
- Observe all safety instructions to avoid damage through improper use! Follow all warnings on the appliance.
- Keep this instruction manual for future use. Should this appliance be passed on to a third party, then this instruction manual must be included.
- No liability will be accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with these instructions.

Safety instructions

- Only use this appliance for its intended use. The appliance is not suitable for commercial use. Do not use the appliance outdoors or in the bathroom.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact your supplier if it is damaged.
- **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- If an extension cord is used, its capacity needs to be suitable for the power consumed by the appliance.
- Never hold the appliance under running water. Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Do not place heavy objects on top of the appliance. Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance. Do not place objects filled with water, e.g. vases, on or near the appliance.
- For additional protection, we recommend the use of a residual current device (RCD) with a tripping current not exceeding 30mA in the electrical circuit supplying power to your appliance. The installation should be done by an experienced electrician.
- Disconnect the power plug from the electrical outlet when not in use and before cleaning.
- Connect the power plug to an easily reachable electrical outlet so that in case of an emergency the appliance can be unplugged immediately. Pull the power plug out of the electrical outlet to completely switch off the appliance. Use the power plug as the disconnection device.
- Only use suitable oil or fat for frying. Never mix different types of oil or fat as this will cause the oil to splatter or overflow.
- Hot steam is released during frying. Keep a safe distance from the appliance!
- In case of fire, never use water to extinguish it. Never pour water onto hot oil or fat.
- Never leave the appliance unattended during use.
- Dry the appliance and all accessories before connecting to the power supply and prior to attaching the accessories.
- Place the appliance on a fire resistant surface only. Avoid placing the appliance on or close to easy flammable materials. Keep a minimum distance of 15 cm to walls and other objects.
- **Danger of burns!** Do not touch the appliance while in use. During use the appliance becomes hot. Only touch the handles or knobs of the appliance.
- **Danger of burns!** Extreme caution must be used when moving fondue sets containing hot oil or other hot liquids.

Congratulations!

Thanks for your purchase of **KOENIC** product. Please read this manual carefully and keep it for future reference.

Intended use

This appliance is only intended for preparing fondues in oil, broth, cheese or chocolate. Do not use it for other purpose. Any other use might lead to damage of the appliance or personal injury.

Before first use

- Remove all packaging materials and retain for future use.
- Check for completeness and transport damage. In case of damages or incomplete delivery please contact your dealer.

Note

Due to the manufacturing process, the appliance may emit a slight burning odour when switched on for the first time. This is normal and does not indicate any defect or hazard.

- Allow the appliance to complete several heating cycles without inserting the pot (→ Operation). During heating, ensure ample ventilation and select the highest temperature setting (**MAX**).
- Clean the appliance (→ Cleaning and care).

Part list

1 Stainless steel forks
2 Splash guard with fork holders
3 Base handles
4 Base with heating plate
5 Indicator
6 Temperature control
7 Cord storage
8 Power cord with plug
9 Stainless steel pot
10 Pot handles

Content

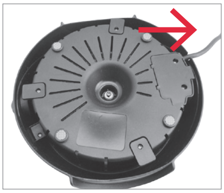
1 x Stainless steel pot
1 x Base
1 x Splash guard
8 x Stainless steel forks
1 x User manual

Technical data

Rated voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Rated power:	1500 W
Pot capacity:	1.4 litre (Max.)
	0.6 litre (Min.)

Operation

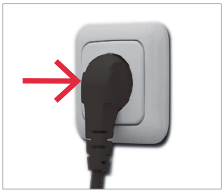
1. Unwind the power cord fully from the cord storage underneath the base.
2. Place the base on a level, stable, dry and heat-resistant surface.
3. Place the pot on the base and fill it with oil, broth, cheese, chocolate or other ingredients (depending on selected recipe).
4. Place the splash guard on the pot and make sure it is correctly attached. Never use the appliance without the splash guard.
5. Connect the power plug to a suitable electrical outlet.
6. Turn the temperature control to desired temperature (**0** to **MAX**). The indicator goes on to indicate that the appliance starts to heat up. The indicator goes off when selected temperature is reached.
7. When the required temperature is reached, spear the ingredient with fork and gently dip in the fondue of your choice (oil, broth, cheese or chocolate). If needed, rest the fork in the slot of the fork holder.
8. After serving, rotate the temperature control to **0** to switch the appliance off.
9. Unplug the appliance and let it cool before cleaning and storage.


1


2


3

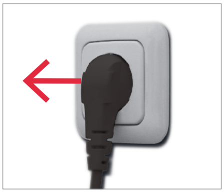

4


5


6


7


8


9

Warning

Never touch the hot surfaces with your bare hands. Use the handles / knobs and wear heat-insulated mittens. **Danger of burns!**

Warning

Always make sure the contents in the pot are between the minimum and maximum markings to avoid any spillage or damage.

Operation

> **Warning**
>
> Never plug in the appliance when the pot on the base is empty.

> **Note**
>
> During cooking, the indicator cycles on and off to indicate that the temperature is being regulated.

Preparing fondue

You can cook your ingredients either in oil, broth, melted cheese or in chocolate. The cooking procedure is slightly different for each cooking method.

Use with oil or broth

- In order to heat the oil or broth, rotate the temperature control clockwise to **MAX**.
- For broth - when bubbles start to form in the pot (similar to boiling water), it indicates that the required temperature has been reached.
- For oil - Dip the tip of a wooden spatula into the oil. If the required temperature has been reached, small bubbles form on the immersed part of the spatula.
- When the required temperature is reached, insert the ingredients speared on the forks into the pot.
- Reduce the temperature if some of the uncooked food browns too quickly.
- **Note:** Cooking time depends greatly on the size and consistency of the ingredients (meat, vegetables, etc.) and your own preferences.

Use with cheese or chocolate

- In order to melt the cheese/chocolate, rotate the temperature control clockwise to **MAX**.
- Stir the cheese/chocolate continuously until it is completely melted.
- When cheese/chocolate has melted, reduce the temperature to prevent cheese/chocolate from sticking to the bottom of the pot.
- Keep checking with a wooden spatula to see whether the cheese/chocolate starts to stick to the bottom of the pot.
- Keep stirring occasionally and reduce the temperature further if needed.
- Now dip suitable ingredients into the melted cheese/chocolate.

> **Note**
>
> Do not eat directly from the forks. They are very hot and have sharp edges. **Risk of injury!**
>
> The fondue forks have different colour handle tips, which can help each guest to identify their own forks.

> **Notes for using oil**
>
> Never mix different types of oil as this will cause the oil to spatter or overflow.
>
> Hot oil can cause serious burns. Do not move the appliance while it is in use or as long as parts or contents are hot.
>
> Discard oil after each use.

Cooking tips

Vegetable or meat fondue

- Small pieces of vegetable, e.g., broccoli, cauliflower, carrots, etc., or even mushrooms, small slices of champignon can also be prepared and speared together with the meat on the fondue forks and cooked together in the oil or broth.
- It is recommended not to spear more than one or two pieces on each fork.

Chocolate fondue

- Use the best chocolate you can find. If the chocolate is poor quality, the fondue may not taste that great. Chocolate bars, e.g. dark chocolate bars (52% of cocoa), are better than chips for melting. Using couverture chocolate is also a good choice. It is made with a higher percentage of cocoa butter than normal chocolate and melts to a smoother texture.
- To make your chocolate fondue more tasty, try a flavoured liqueur. A few tablespoons of orange liqueur will give your fondue a marvellous orange flavour. A mint liqueur is also an excellent addition to try.

Cheese fondue

- Coat the grated cheese with starch or flour.
- Rub the inside of the pot with garlic. You can also rub the garlic on prepared bread cubes.
- Add some white wine to the pot.
- Cheese fondue is only as good as the cheese used. For better melting, choose unsliced cheese and cut it into cubes or shred it. Semi-hard and hard cheese with a fat content of 45% or more is especially good for melting. Recommended cheese types: Emmenthal, Gruyère, Appenzeller, Cheddar, Gouda, and butter cheese.
- To prepare a traditional cheese fondue, use high quality, dry white wine. The wine's natural acidity makes the cheese smooth and creamy and keeps it from becoming runny.
- Fondue has the best consistency when the cheese mixture is smooth, creamy, and the bread is softly coated without dripping too much.
- The fondue should always be bubbling gently on the heat source, but should never get too hot. To keep the fondue creamy right down to the last bite, stir the fondue throughout the meal. Even when eating, stir the bread or vegetables vigorously in the cheese.
- Do not over-stir the cheese. This might encourage stringiness.

Cleaning and care

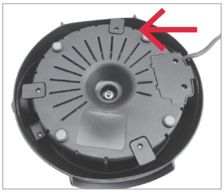
Warning

Before cleaning, always ensure to switch the appliance off and unplug it and let it cool completely.

Never immerse the base or power cord in water or any other liquid.

For cleaning, never use strong or abrasive cleaning products or sharp edged objects.

- Remove the pot from the base.
- Remove the splash guard from the pot.
- Dispose the oil (→ Disposal of used oil).
- Clean the pot, forks and splash guard in warm soapy water. Rinse these parts with clean water and dry thoroughly.
- To remove stubborn stains, use a non-abrasive cleaner or a non-metallic cleaning pad.
- Clean the base with a slightly damp cloth.
- Wind the power cord around the cord storage underneath the base.



- Store the appliance in a cool, dry and clean place, out of the reach of children and pets.

Disposal of used oil

- Before disposal, always make sure the oil has cooled.
- Pour the old oil into a suitable container (e.g. a glass bottle) and seal it well to avoid leaking.

Caution

Do not dispose old oil together with your normal household waste and do not pour it into household plumbing (such as toilet, sink). Check with your local authorities regarding proper disposal methods.

Disposal

The crossed-out wheeled bin logo requires the separate collection of waste electric and electronic equipment (WEEE). Electric and electronic equipment may contain dangerous and hazardous substances. Do not dispose of this appliance as unsorted municipal waste. Return it to a designated collection point for the recycling of WEEE. By doing so, you will help to conserve resources and protect the environment. Contact your retailer or local authorities for more information.

Instrucciones de seguridad

- Este aparato pueden utilizarlo niños a partir de los 8 años en adelante y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que lo hagan bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y que tengan conocimiento de los riesgos que entraña.
- Los niños no deben llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del aparato por parte del usuario a no ser que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el producto.
- No utilice el aparato si el cable presenta daños o si éste funciona de forma intermitente o deja de funcionar por completo.
- **¡Atención!** Durante la limpieza o uso, no sumerja las piezas eléctricas del dispositivo en agua u otros líquidos.
- Compruebe con regularidad si el enchufe y el cable están dañados. Si el cable que se le ha proporcionado está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicios o personas cualificadas con el fin de evitar cualquier peligro o daño.
- Éste producto no está concebido para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto particular.
- Éste dispositivo sólo es apto para el uso doméstico.

- Lea atentamente éste manual de instrucciones antes de utilizar el dispositivo. Contiene información importante sobre su seguridad y sobre el uso y el mantenimiento del aparato.
- ¡Observe todas las instrucciones de seguridad para evitar daños provocados por un uso inadecuado! Preste atención a todas las advertencias que se le indican sobre el uso del dispositivo.
- Guarde éste manual de instrucciones para su posterior uso. Si éste aparato pasa a manos de un tercero, entréguele también este manual de instrucciones.
- No se asumirá ninguna responsabilidad por daños provocados por un uso impropio o por el incumplimiento de éstas instrucciones.
- Utilice éste aparato sólo para la finalidad que se le ha designado. Éste dispositivo no es apto para el uso comercial. No utilice este aparato en espacios exteriores o fuera del cuarto de baño.
- Antes de conectar el aparato al suministro de alimentación, compruebe que el voltaje

Instrucciones de seguridad

del suministro y la corriente nominal corresponden a los detalles del suministro de alimentación que se muestran en la etiqueta del aparato.

- ¡Nunca utilice un dispositivo dañado! En caso de que el dispositivo esté dañado, desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con su proveedor.
- **¡Peligro de descarga eléctrica!** No intente reparar el aparato usted mismo. En caso de mal funcionamiento, las reparaciones sólo deben ser llevadas a cabo por personal cualificado.
- Para evitar que se dañe el cable, no lo presione, doble o arrastre por cantos afilados. Manténgalo alejado tanto de superficies calientes como del fuego.
- A ser posible, coloque el cable de manera que no pueda ser presionado accidentalmente o que no se pueda tropezar con él.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si utiliza un cable de extensión, su capacidad debe ser adecuada para la potencia que el aparato consume.
- Nunca sostenga el aparato bajo el agua corriente. No utilice el aparato con las manos mojadas o cuando se encuentre sobre un suelo mojado. No toque el adaptador de corriente con las manos mojadas.
- En ningún caso abra la cubierta del aparato. No inserte ningún objeto extraño en el interior de la cubierta.
- Nunca utilice accesorios no recomendados por el fabricante. Éstos podrían presentar un riesgo de seguridad para el usuario y podrían dañar el aparato. Utilice sólo piezas y accesorios originales.
- No coloque objetos pesados sobre la superficie del aparato. No sitúe objetos que estén en contacto con el fuego, p.ej. velas, encima o junto al aparato. No coloque objetos que contengan agua, p.ej: vasos, encima o cerca del aparato.
- Como protección adicional, recomendamos el uso de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente de disparo que no supere los 30mA en el circuito eléctrico que proporciona energía a su aparato. La instalación debe llevarla a cabo un electricista experto.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el dispositivo y antes de limpiarlo.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente de fácil acceso para que, en caso de emergencia, el aparato pueda desenchufarse de inmediato. Retire el enchufe de la toma de corriente para apagar por completo el dispositivo. Utilice el enchufe como dispositivo de desconexión.
- Utilice sólo grasas y aceites adecuados para freír. Nunca mezcle diferentes tipos de aceite o grasa, ya que ello puede causar que el aceite salpique o rebose.
- Al freír, se liberará vapor caliente. ¡Guarde siempre una distancia prudente con respecto al aparato!
- En caso de incendio, nunca utilice agua para extinguirlo. Nunca vierta agua en el aceite o grasa calientes.
- Nunca deje el aparato desatendido durante su uso.
- Seque el dispositivo y todos los accesorios antes de conectarlo a la toma de corriente y antes de montar los accesorios.
- Coloque el dispositivo únicamente sobre una superficie resistente al fuego. Evite situar el aparato encima o cerca de materiales fácilmente inflamables. Guarde una distancia mínima de 15 cm con las paredes y otros objetos.
- **¡Riesgo de quemaduras!** No toque el dispositivo durante su uso. El dispositivo se calienta durante su uso. Mantenga contacto sólo con las manijas o mangos del dispositivo.
- **¡Riesgo de quemaduras!** Deberá adoptarse la máxima precaución al desplazar el set de fondue cuando contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

¡Enhorabuena!
Gracias por adquirir este producto **KOENIC**. Por favor, lea atentamente este manual y guárdelo para un uso posterior.

Uso previsto
Éste dispositivo está únicamente destinado a preparar fondues en aceite, caldo, queso o chocolate. No lo utilice para otros fines. Cualquier otro uso, puede producir daños en el aparato o daños personales.

Antes del primer uso
- Retire todo el material de embalaje y guárdelo para su posterior uso.
- Compruebe la integridad del suministro y si existen daños originados por el transporte. En caso de daños o entrega incompleta, por favor, póngase en contacto con su distribuidor.

> **Nota**
>
> Debido al proceso de fabricación, el dispositivo puede emitir un ligero olor a quemado al ser encendido por primera vez. Esto es normal y no indica la existencia de algún defecto o peligro.

- Antes de insertar la cacerola, permita que el dispositivo complete varios ciclos de calentamiento (→ Funcionamiento). Durante el calentamiento, asegúrese de que existe una ventilación óptima y seleccione la temperatura más alta (**MAX**).
- Limpie el dispositivo (→ Limpieza y cuidado).

Lista de componentes
1. Tenedores de acero inoxidable
2. Protección contra salpicadura con sujeción de tenedores
3. Base con mangos
4. Base con placa de calentamiento
5. Indicador
6. Control de temperatura
7. Sistema de almacenamiento del cable
8. Cable con enchufe
9. Cacerola de acero inoxidable
10. Manijas de la cacerola

Contenido
1 x cacerola de acero inoxidable
1 x Base
1 x Protector de salpicaduras
8 x Tenedores de acero inoxidable
1 x Manual de instrucciones

Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~, 50 Hz
Potencia nominal:	1500 W
Capacidad de la cacerola:	1,4 litros (Máx.) 0,6 litros (Mín.)

Funcionamiento

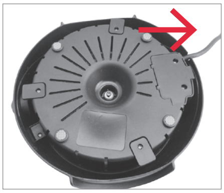
1. Desenrolle por completo el cable del sistema de almacenamiento del cable, situado en la parte inferior de la base.
2. Ubique la base en una superficie estable, seca y resistente al calor.
3. Coloque la cacerola en la base y llénela con aceite, caldo, queso, chocolate u otros ingredientes (dependiendo de la receta que se ha elegido).
4. Coloque el protector de salpicaduras en la cacerola y asegúrese de que está bien sujeto. Nunca utilice el dispositivo sin el protector de salpicaduras.
5. Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada.
6. Gire el selector de temperatura hasta la temperatura deseada (**0** a **MAX**). El indicador se enciende señalando que el dispositivo empieza a calentarse. El indicador se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada.
7. Una vez alcanzada la temperatura requerida, vierta el ingrediente con el tenedor y sumérjalo suavemente en la fondue según su elección (aceite, caldo, queso o chocolate). Si es necesario, deje el tenedor en la ranura de la sujeción para tenedores.
8. Después de servir, rote el botón de la temperatura hasta **0** para apagar el aparato.
9. Desconecte el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y almacenarlo.

¡Atención!

Nunca toque las superficies calientes directamente con sus propias manos. Utilice manoplas aislantes del calor. **¡Riesgo de quemaduras!**

¡Atención!

Asegúrese siempre de que el contenido de la cacerola se encuentra entre el mínimo y el máximo establecido para evitar derrames o daños.



1



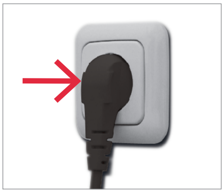
2



3



4



5



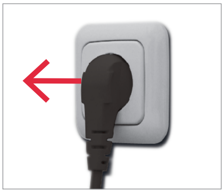
6



7



8



9

Funcionamiento

¡Atención!

Nunca conecte el aparato si la cacerola situada sobre la base está vacía.

Nota

Durante la cocción, el indicador se enciende y se apaga, indicando así que se está regulando la temperatura.

Preparar la fondue

Puede cocinar sus ingredientes en aceite, caldo, queso derretido o en chocolate. El proceso de cocción varía ligeramente según el tipo de cocción.

Uso con aceite o caldo

- Para calentar el aceite o el caldo, rote el control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta **MAX**.
- Para caldo: cuando empiecen a formarse burbujas en la cacerola (similar al agua hirviendo), se estará indicando que se ha alcanzado la temperatura requerida.
- Para aceite: sumerja la punta de una espátula de madera en el aceite. Si se ha alcanzado la temperatura requerida, se formarán pequeñas burbujas en la parte de la espátula que se ha sumergido.
- Cuando se haya alcanzado la temperatura requerida, vierta en la cacerola los ingredientes incrustados en el tenedor.
- Reduzca la temperatura si hay carne cruda que se está dorando demasiado rápido.
- **Nota:** El tiempo de cocción depende en gran medida del tamaño y la consistencia de los ingredientes (carne, verduras, etc.) y sus preferencias.

Uso con queso o chocolate

- Para calentar el queso/chocolate, rote el control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta **MAX**.
- Remueva el queso/chocolate continuamente hasta que se haya derretido por completo.
- Cuando el queso/chocolate se haya derretido, reduzca la temperatura para prevenir que el queso/chocolate se peguen en en fondo de la cacerola.
- Con una espátula de madera, compruebe con regularidad si el queso/chocolate empieza a pegarse en el fondo de la cacerola.
- Siga removiendo el contenido de vez en cuando y en caso necesario, reduzca la temperatura.
- A continuación, moje los ingredientes adecuados en el queso/chocolate derretido.

Nota

No coma directamente de los tenedores. Éstos están muy calientes y poseen puntas muy afiladas. **¡Riesgo de lesiones!**

Los mangos de los tenedores de la fondue son de diferentes colores, lo que puede ayudar a los invitados a identificar su propio tenedor.

Notas para el uso de aceite

Nunca mezcle diferentes tipos de aceite, ello producirá que el aceite salpique o rebose.

El aceite caliente puede ocasionar quemaduras graves. No mueva el aparato mientras esté en uso o si sus piezas o contenido están calientes.

Después de cada uso, deseche el aceite.

Consejos culinarios

Fondue de carne o verdura

- Pequeños trozos de verduras, p.ej. brócoli, coliflor, zanahorias, etc., o incluso champiñones, pequeños trozos de champiñones, también pueden ser preparados y vertidos con la carne utilizando los tenedores de la fondue; además de poder ser cocinados al mismo tiempo en el aceite o el caldo.
- Se recomienda no verter más de una o dos piezas en cada tenedor.

Fondue de chocolate

- Utilice el mejor chocolate que pueda encontrar. Si el chocolate es de baja calidad, el sabor de la fondue puede que tampoco sea de gran calidad. Las barras de chocolate, p. ej. barras de chocolate oscuro (52% de cacao), son mejores que las pepitas a la hora de derretirlas. Utilizar una cobertura de chocolate, también es una buena elección. Posee un mayor porcentaje de manteca de cacao en comparación con el chocolate normal, y se derrite logrando una textura suave.
- Para lograr que la fondue de chocolate sea más sabrosa, inténtelo con un licor aromatizado. Unas cuantas cucharadas de licor de naranja le proporcionarán a su fondue un maravilloso sabor anaranjado. Un licor de menta también es una buena opción.

Fondue de queso

- Cubra el queso gratinado con almidón o harina.
- Frote el interior de la cacerola con ajo. También puede frotar el ajo en cubos de pan preparados.
- Añada un poco de vino blanco en la cacerola.
- La fondue de queso será tan buena como el queso que utilice. Para conseguir un mejor derretimiento, elija queso sin trocear y córtelo en cubos o rállelo. El queso semi curado y curado con un contenido en grasas del 45% o mayor, es especialmente bueno para el derretimiento. Tipos de queso recomendados: Emmenthal, Gruyère, Appenzeller, Cheddar, Gouda, y queso de mantequilla.
- Para preparar una fondue de queso tradicional, utilice vino blanco seco de alta calidad. La acidez natural del vino hace que el queso sea suave y cremoso y que no esté aguado.
- La fondue tiene una mejor consistencia cuando la mezcla de queso es suave y cremosa, y el pan está suavemente cubierto, sin mojarlo demasiado.
- La fondue debe emitir siempre un ligero burbujeo en la fuente de calor, pero nunca debe estar demasiado caliente. Para que la fondue permanezca cremosa hasta el último bocado, remuévala durante la comida. Remueva el pan o las verduras vigorosamente en el queso mientra está comiendo.
- No remueva demasiado el queso. Ésto puede provocar viscosidad.

Limpieza y cuidado

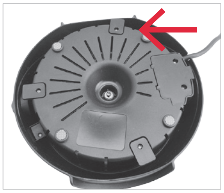
¡Atención!

Antes de efectuar la limpieza, asegúrese siempre de que ha apagado y desconectado el aparato y ha dejado que se enfríe por completo.

Nunca sumerja la base o el cable en agua o en cualquier otro líquido.

Para su limpieza, no utilice nunca productos de limpieza fuertes o abrasivos u objetos con cantos afilados.

- Elimine la cacerola de la base.
- Elimine el protector de salpicaduras de la cacerola.
- Deseche el aceite (→ Desecho del aceite usado).
- Limpie la cacerola, los tenedores y el protector de salpicaduras en agua tibia con jabón. Enjuague éstas piezas con agua limpia y séquelas.
- Para eliminar las manchas más difíciles, utilice un limpiador no abrasivo o un estropajo no metálico.
- Limpie la base con un paño ligeramente húmedo.
- Desenrolle el cable del sistema de almacenamiento del cable, situado en la parte inferior de la base.



- Deposite el aparato en un lugar frío, seco y limpio, fuera del alcance de los niños y mascotas.

Desecho del aceite usado

- Antes de llevar a cabo el desecho, asegúrese siempre de que el aceite se ha enfriado.
- Vierta el aceite usado en un contenedor adecuado (p. ej. botella de vidrio) y séllelo bien para evitar que se derrame.

Precaución

No deseche el aceite usado junto a la basura doméstica y no lo vierta en los sistemas de fontanería de la vivienda (como el baño, fregadero.) Consulte con sus autoridades locales los métodos de eliminación de desechos adecuados.

Eliminación

El icono del cubo de basura tachado exige el reciclado de piezas eléctricas y electrónicas por separado (WEEE). Los equipos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas o tóxicas. No deseche este aparato como residuo doméstico convencional. Devuélvalo a un punto de recogida de reciclado de piezas eléctricas y electrónicas WEEE. Con ello ayudará a preservar los recursos naturales y a proteger el medio ambiente. Contactar con su vendedor o las autoridades locales para obtener más información.

Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir-faire sous réserve qu'elles soient sous la surveillance d'une personne ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers que l'appareil présente.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans sans surveillance.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer que ceux-ci ne jouent pas avec le produit.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation présente des signes de dommages, ou si l'appareil fonctionne de façon intermittente ou cesse entièrement de fonctionner.
- **Attention !** Ne plongez les composants électriques de l'appareil ni dans l'eau, ni dans tout autre liquide lors de son nettoyage ou de son utilisation.
- Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de la fiche d'alimentation. En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, veuillez en confier le remplacement au fabricant, à son service de réparation ou à une personne possédant les mêmes qualifications, afin de prévenir tout risque ou blessure.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est exclusivement conçu pour une utilisation domestique.

- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Celui-ci comporte d'importantes informations relatives à votre sécurité ainsi qu'à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.
- Respectez l'ensemble des consignes de sécurité afin de prévenir tout dommage lié à une utilisation incorrecte ! Respectez tous les avertissements apposés sur l'appareil.
- Conservez ce manuel d'utilisation pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Lorsque vous cédez cet appareil à un tiers, ce manuel d'utilisation doit également lui être remis.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte de cet appareil ou du non-respect de ces instructions.

Consignes de sécurité

- Utilisez cet appareil exclusivement aux fins prévues. L'appareil n'est pas prévu pour une utilisation commerciale. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans votre salle de bains.Avant de raccorder l'appareil à la source d'alimentation, vérifiez que la tension de la source d'alimentation et la tension nominale correspondent aux spécifications d'alimentation figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ! Si l'appareil est endommagé, débranchez-le de la prise de courant et contactez votre fournisseur.
- **Danger d'électrocution !** Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- Afin d'éviter d'endommager le cordon d'alimentation, veillez à ne pas l'écraser, le déformer ou le frotter contre des bords coupants. Maintenez-le également à l'écart de toute surface chaude et flamme nue.
- Acheminez le cordon de sorte que personne ne puisse tirer dessus ou s'y prendre les pieds par inadvertance.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si vous utilisez une rallonge, ses spécifications doivent être adaptées à l'appareil.
- N'exposez jamais l'appareil à l'eau courante. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous avez les mains mouillées ou vous tenez sur un sol humide. Ne touchez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. N'insérez aucun objet étranger dans le boîtier de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recom-mandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient exposer l'utilisateur à des risques ou endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil. Ne placez aucun objet à flamme nue, comme une bougie, sur l'appareil ou à proximité de celui-ci. Ne posez aucun objet rempli d'eau, comme un vase, sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.
- Pour assurer une protection supplémentaire, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel (RCD) avec un courant de déclenchement ne dépassant pas 30 mA dans le circuit électrique qui alimente votre appareil. L'installation doit être effectuée par un électricien qualifié.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de procéder à son nettoyage.
- Raccordez la fiche d'alimentation à une prise de courant facilement accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil immédiatement en cas d'urgence. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant pour mettre l'appareil complètement hors tension. Utilisez la fiche d'alimentation comme dispositif de mise hors tension de l'appareil.
- Pour la friture, utilisez uniquement de l'huile ou une matière grasse adéquate. Ne mélangez jamais de l'huile ou des matières grasses de types différents, l'huile pourrait gicler ou déborder.
- De la vapeur chaude se dégage durant la friture. Observez une distance de sécurité entre vous et l'appareil !
- En cas d'incendie, n'utilisez jamais d'eau pour tenter de l'éteindre. Ne versez jamais d'eau sur de l'huile ou de la graisse brûlante.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Séchez l'appareil et tous les accessoires avant de le brancher à une prise de courant et d'y fixer les accessoires.
- Placez l'appareil uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur. Évitez de placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux facilement inflammables. Gardez une distance minimum de 15 cm par rapport aux murs et autres objets.
- **Risque de brûlures !** Ne touchez pas l'appareil en cours d'utilisation. Pendant son utilisation, l'appareil devient brûlant. Touchez uniquement les poignées ou les boutons de l'appareil.
- **Risque de brûlures !** Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez le service à fondues contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

Toutes nos félicitations !

Nous vous remercions d'avoir fait l'acquisition de ce produit **KOENIC**. Veuillez lire le présent manuel attentivement et le conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu uniquement pour la préparation de fondues dans de l'huile, du bouillon, du fromage ou du chocolat. Ne l'utilisez pas à d'autres fins. Toute autre utilisation pourrait endommager l'appareil, voire causer des blessures corporelles.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage et conservez-les pour une utilisation ultérieure.
- Vérifiez que la livraison est complète et ne présente pas de dommages dus au transport. En cas de dommages ou de livraison incomplète, veuillez contacter votre revendeur.

> **Remarque**
>
> En raison du procédé de fabrication, une légère odeur de brûlé peut se dégager de l'appareil lors de la première mise sous tension. Cette odeur est normale et n'est pas l'indice d'un défaut de fabrication ou d'un danger.

- Laissez l'appareil effectuer plusieurs cycles de chauffage sans insérer le poêlon (→ Fonctionnement). Lorsque l'appareil est en cours de chauffage, assurez-vous que la ventilation est suffisante et sélectionnez le paramètre de température le plus élevé (**MAX**).

- Nettoyez l'appareil (→ Nettoyage et entretien).

Liste des pièces

1. Fourchettes en acier inoxydable
2. Protection antiprojection avec supports à fourchettes
3. Poignées de la base
4. Base avec plaque chauffante
5. Témoin
6. Commande de température
7. Compartiment de rangement du cordon d'alimentation
8. Cordon d'alimentation avec fiche
9. Poêlon en acier inoxydable
10. Poignées du poêlon

Contenu

Poêlon en acier inoxydable x 1
Base x 1
Protection antiprojection x 1
Fourchettes en acier inoxydable x 8
Manuel d'utilisation x 1

Données techniques

Tension nominale :	220-240 V~, 50 Hz
Puissance nominale :	1500 W
Capacité du poêlon :	1,4 litre (Max.)
	0,6 litre (Min.)

Fonctionnement

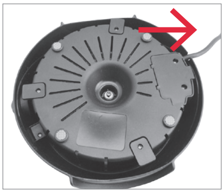
1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation du compartiment de rangement situé sous la base.
2. Placez la base sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
3. Posez le poêlon sur la base et remplissez-le d'huile, de bouillon, de fromage, de chocolat ou d'autres ingrédients (en fonction de la recette sélectionnée).
4. Placez la protection antiprojection sur le poêlon et assurez-vous qu'elle est fixée correctement. N'utilisez jamais l'appareil sans la protection antiprojection.
5. Branchez la fiche d'alimentation à une prise de courant appropriée.
6. Tournez la commande de température sur la température souhaitée (**0** à **MAX**). Le témoin s'allume pour indiquer que l'appareil commence à chauffer. Le témoin s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
7. Lorsque la température souhaitée est atteinte, piquez l'aliment avec la fourchette et trempez-le délicatement dans la fondue de votre choix (huile, bouillon, fromage ou chocolat). Au besoin, déposez la fourchette dans la fente du support à fourchettes.
8. Une fois le service terminé, tournez la commande de température sur **0** pour mettre l'appareil hors tension.
9. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.

Avertissement

Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil à mains nues. Servez-vous des poignées/boutons et portez des gants de cuisine calorifuges. **Risque de brûlures !**

Avertissement

Assurez-vous toujours que le contenu du poêlon se situe entre les repères minimum et maximum afin d'éviter toute projection ou tout dommage.



1



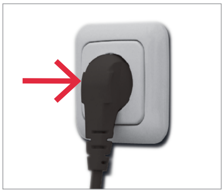
2



3



4



5



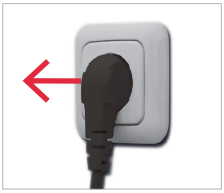
6



7



8



9

KFO 150_A5_130425 (1.5).indb 34 h3 25/4/13 11:43 AM

Fonctionnement

Avertissement

Ne branchez jamais l'appareil lorsque le poêlon sur la base est vide.

Remarque

Au cours de la cuisson, le témoin s'éteint et se rallume fréquemment pour indiquer que la température est en cours de régulation.

Préparation de fondues

Vous pouvez cuire vos ingrédients dans de l'huile, du bouillon, du fromage fondu ou du chocolat. La procédure de cuisson diffère légèrement en fonction de chaque méthode de préparation.

Utilisation avec de l'huile ou du bouillon

- Afin de faire chauffer l'huile ou le bouillon, tournez la commande de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à **MAX**.
- Pour du bouillon : lorsque des bulles commencent à apparaître dans le poêlon (comme pour de l'eau bouillante), cela signifie que la température souhaitée a été atteinte.
- Pour de l'huile : plongez l'extrémité d'une spatule en bois dans l'huile. Si la température souhaitée a été atteinte, de petites bulles apparaissent sur la partie immergée de la spatule.
- Lorsque la température souhaitée est atteinte, plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes dans le poêlon.
- Réduisez la température si certains des aliments crus dorent trop rapidement.
- **Remarque :** Le temps de cuisson dépend fortement de la taille et de la consistance des ingrédients (viande, légumes, etc.) et de vos préférences.

Utilisation avec du fromage ou du chocolat

- Afin de faire fondre le fromage/chocolat, tournez la commande de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à **MAX**.
- Remuez le fromage/chocolat sans arrêt jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
- Lorsque le fromage/chocolat a fondu, réduisez la température afin d'éviter que le fromage/chocolat ne colle au fond du poêlon.
- Vérifiez régulièrement que le fromage/chocolat n'est pas collé au fond du poêlon, à l'aide d'une spatule en bois.
- Continuez de remuer de temps à autre et réduisez davantage la température si nécessaire.
- Trempez des aliments adéquats dans le fromage/chocolat fondu.

Remarque

Ne mangez pas directement depuis les fourchettes. Elles sont très chaudes et leurs bords sont coupants. **Risque de blessures !**

Les extrémités des poignées des fourchettes à fondue ont des couleurs différentes, afin d'aider chaque convive à identifier sa propre fourchette.

Remarques concernant l'utilisation d'huile

Ne mélangez jamais de l'huile de types différents, l'huile pourrait gicler ou déborder.

L'huile brûlante peut provoquer des brûlures graves. Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsque les pièces ou le contenu sont chauds.

Jetez l'huile après chaque utilisation.

Conseils de cuisson

Fondue bourguignonne ou aux légumes

- Vous pouvez préparer des petits morceaux de légumes, p. ex. brocoli, chou-fleur, carottes etc. ou même des petits dés de champignons, les piquer sur les fourchettes à fondue avec la viande, et les faire cuire ensemble dans l'huile ou le bouillon.
- Nous vous recommandons de ne pas piquer plus d'un ou deux morceaux sur chaque fourchette.

Fondue au chocolat

- Utilisez le meilleur chocolat possible. Si le chocolat n'est pas de bonne qualité, la fondue n'aura pas un très bon goût. Pour les faire fondre, des tablettes de chocolat, p. ex. tablettes de chocolat noir (52 % cacao), conviennent mieux que des morceaux de chocolat. L'utilisation de chocolat de couverture est également un excellent choix. Ce dernier contient un pourcentage de beurre de cacao plus élevé que le chocolat normal et offre une texture plus crémeuse une fois fondu.
- Pour donner plus de goût à votre fondue au chocolat, essayez une liqueur aromatisée. Quelques cuillères à soupe de liqueur à l'orange donneront à votre fondue un délicieux goût d'orange. Nous vous recommandons également d'essayer une liqueur à la menthe pour un complément excellent.

Fondue savoyarde

- Recouvrez le fromage râpé d'amidon ou de farine.
- Frottez l'intérieur du poêlon avec de l'ail. Vous pouvez également frotter l'ail sur des dés de pains déjà coupés.
- Ajoutez du vin blanc dans le poêlon.
- La saveur de la fondue savoyarde dépend de la qualité du fromage utilisé. Choisissez du fromage non tranché et coupez-le en cubes ou râpez-le, afin de mieux le faire fondre. Les fromages à pâte ferme et demi-ferme avec une teneur en matière grasse de 45 % ou plus conviennent particulièrement pour la fondue. Types de fromages recommandés : Emmental, gruyère, Appenzeller, cheddar, gouda, et fromage au beurre.
- Pour préparer une fondue savoyarde traditionnelle, utilisez un vin blanc sec de bonne qualité. L'acidité naturelle du vin rend le fromage onctueux et crémeux et l'empêche de devenir coulant.
- L'homogénéité de la fondue est favorisé lorsque mélange de fromage est onctueux, crémeux et que le pain est légèrement recouvert, sans trop dégouliner.
- La fondue doit toujours bouillonner délicatement sur la source de chaleur, mais ne doit pas devenir trop chaude. Afin de conserver la texture crémeuse de la fondue jusqu'au dernier morceau, mélangez la fondue tout au long du repas. Même lorsque vous mangez, mélangez vigoureusement le pain ou les légumes dans le fromage.
- Ne remuez pas trop le fromage. Cela pourrait favoriser l'effet filandreux.

Nettoyage et entretien

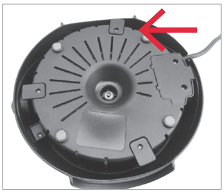
Avertissement

Avant de procéder à son nettoyage, assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension, débranchez-le, et laissez-le refroidir complètement.

N'immergez jamais la base ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage puissants ou abrasifs, ou d'objets tranchants.

- Retirez le poêlon de la base.
- Retirez la protection antiprojection du poêlon.
- Jetez l'huile (→ Mise au rebut de l'huile usagée).
- Nettoyez le poêlon, les fourchettes et la protection antiprojection dans de l'eau tiède savonneuse. Rincez ces pièces avec de l'eau propre, et séchez-les complètement.
- Pour vous débarrasser des taches tenaces, utilisez un nettoyant non abrasif ou un tampon à récurer non métallique.
- Nettoyez la base à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
- Enroulez le cordon d'alimentation autour du compartiment de rangement situé sous la base.



- Rangez l'appareil dans un endroit frais, propre et sec, hors de portée des enfants et des animaux.

Mise au rebut de l'huile usagée

- Avant la mise au rebut, assurez-vous toujours que l'huile a refroidi.
- Versez l'huile dans un conteneur adéquat (p. ex. une bouteille en verre) et fermez-le bien afin d'éviter toute fuite.

Attention

Ne jetez pas l'huile usagée avec vos déchets ménagers et ne la versez pas dans la tuyauterie domestique (comme les toilettes, l'évier). Renseignez-vous auprès de vos autorités locales concernant la méthode adéquate de mise au rebut.

Élimination

Le symbole de poubelle à roues barré impose une collecte séparée des déchets d'équipement électronique et électrique (WEEE). Les équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses et nocives. Ne pas éliminer cet appareil dans les déchets ménagers municipaux non triés. Les retourner au point de collecte désigné pour le recyclage des WEEE. Se conduire ainsi aidera à préserver les ressources et à protéger l'environnement. Contacter votre revendeur ou les autorités locales pour de plus amples informations.

Biztonsági utasítások

- A 8 éves és azon felüli gyermekek és a korlátozott fizikai, érzékelő vagy szellemi képességekkel rendelkező vagy tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket vagy, ha ellátják őket utasításokkal a készülék biztonságos használatával kapcsolatosan és megértik a használattal járó veszélyeket.
- A tisztítási és karbantartási munkálatokat nem végezhetik gyermekek, csak ha 8 évesnél nagyobbak, és felügyelik őket.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy biztos legyen, nem játszanak a termékkel.
- Ne üzemeltesse a készüléket, ha a hálózati kábelen bármilyen sérülést észlel, vagy ha a készülék megszakításokkal működik vagy teljesen leáll.
- **Figyelmeztetés!** Tisztítás vagy üzemeltetés alatt ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba.
- Rendszeresen ellenőrizze a dugaszt és a tápkábelt, hogy nem-e sérültek. Ha a tápkábel meg van sérülve, ki kell cseréltetni a gyártóval, annak szervizelőjével vagy hasonló képzettségű személlyel, hogy elkerülje a veszélyt vagy a sérülést.
- A készüléket nem szabad egy külső időzítővel vagy távvezérlővel üzemeltetni.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas.

- A készülék használata előtt gondosan olvassa el a használati útmutatót. Fontos információkat tartalmaz az Ön biztonságáért, illetve a készülék üzemeltetéséről és karbantartásáról.
- Vegyen figyelembe minden biztonsági utasítást, hogy elkerülje a helytelen használat okozta károsodást! Vegyen figyelembe minden figyelmeztetést a készüléken.
- Őrizze meg ezt a használati útmutatót későbbi használatra. Ha a készüléket átadja más személynek, vele kell adni ezt a használati útmutatót is.
- Nem vállalunk felelősséget a helytelen használatból vagy az utasítások be nem tartásából eredő károkért.
- A készüléket csak rendeltetésszerűen használja. A készülék nem alkalmas kereskedelmi használatra. Ne alkalmazza a készüléket a szabadban vagy a fürdőszobában.
- Mielőtt a készüléket rácsatlakoztatná a hálózati feszültségre, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség és áramérték megegyezik-e a készüléken típustábláján előírt feszültségi értékkel.

Biztonsági utasítások

- Soha se használjon egy meghibásodott készüléket! Csatlakoztassa le a készüléket az elektromos aljzatról és lépjen kapcsolatba a beszállítóval, ha meg van hibásodva.
- **Elektromos áramütés veszélye!** Ne próbálja egyedül megjavítani a készüléket. Üzemzavar esetén, a javításokat szakképzett személyzettel kell végeztetni.
- Kerülje a kábel sérülését összepréselés, hajlítás vagy dörzsölés révén az éles sarkaknál. Tartsa távol a forró felületektől és a nyílt lángoktól.
- Oly módon helyezze el a kábelt, hogy véletlenül ne lehessen megrántani azt vagy megbotlani benne.
- A készüléket és a kábelét tartsa távol a 8 évnél kisebb gyermekektől.
- Ha hosszabbító kábelt használ, a teljesítményének meg kell felelnie a készülék által fogyasztott áramnak.
- Soha se tartsa a készüléket folyó víz alá. Ne üzemeltesse a készüléket nedves kézzel, vagy ha nedves padlón áll. Ne érjen nedves kézzel a dugaszhoz.
- Semmilyen körülmények között ne nyissa fel a készülék házát. Ne helyezzen be idegen tárgyakat a készülékházba.
- Soha se használjon olyan tartozékokat, amelyeket nem javasolt a gyártó. Ezek kockáztathatják a felhasználó biztonságát és károsíthatják a készüléket. Kizárólag eredeti alkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre. Ne helyezzen a készülékre vagy a készülék mellé nyílt lángú tárgyakat, mint pl. a gyertyák. Ne helyezzen a készülékre vagy annak közelében vízzel töltött tárgyakat, mint pl. vázákat.
- Kiegészítő védelemként javasoljuk, hogy használjon egy FI relét (RCD), amely nem haladja meg a 30mA értéket az elektromos áramkörben, amely ellátja a készüléket. A telepítést egy tapasztalt villamossági szakembernek kell végezni.
- Csatlakoztassa a dugaszt egy elektromos aljzatra, ha nincs használatban és tisztítás előtt.
- Csatlakoztassa a dugaszt egy könnyen elérhető elektromos aljzatra, hogy egy vészhelyzet esetén a készüléket azonnal le lehessen csatlakoztatni. Húzza ki a dugaszt az elektromos aljzatból, hogy teljesen kikapcsolja a készüléket. A dugaszt használja lecsatlakoztató berendezésként.
- A sütéshez csak megfelelő olajat vagy zsírt használjon. Sohase keverjen össze különböző típusú olajakat vagy zsírokat, mivel ez az olaj kifröccsenését vagy túlfolyását okozhatja.
- Sütés közben forró gőz keletkezik. Tartson biztonságos távolságot a készüléktől!
- Tűz esetén sohase használjon vizet a kioltáshoz. Soha se öntsön vizet a forró olajra vagy zsírra.
- Használat közben sohase hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Mielőtt a készüléket csatlakoztatná a tápházózatra szárítsa meg azt és minden tartozékát, mielőtt azokat a készülékre illesztené.
- A készüléket csak tűzálló felületre helyezze. Kerülje a készülék gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe történő helyezését. Tartson legalább 15 cm-es távolságot a falaktól és más tárgyaktól.
- **Égési veszély!** Használat közben nem érjen a készülékhez. Használat közben a készülék felforrósodik. Kizárólag a készülék fogantyúihoz vagy gombjaihoz érhet.
- **Égési veszély!** A fondü készlet áthelyezésekor járjon el nagyon óvatosan, ha abban forró olaj vagy más forró folyadékok találhatók.

Gratulálunk!

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a **KOENIC** terméket. Gondosan olvassa át ezt az útmutatót és őrizze meg későbbi hivatkozásul.

Rendeltetésszerű használat

A készüléket kizárólag olajban, levesben, sajtban vagy csokoládéban készített fondü készítésére tervezték. Ne használja más célokra. Minden másfajta használat a készülék károsodásához vagy személyi sérülésekhez vezethet.

Az első használat előtt

- Távolítson el minden csomagoló anyagot és őrizze meg későbbi használatra.
- Ellenőrizze a csomag tartalmát, és hogy sérült-e meg a szállítás közben. Sérülések vagy nem teljes szállítmány esetén lépjen kapcsolatba a kereskedőjével.

Megjegyzés

A gyártási folyamatnak köszönhetően az első bekapcsoláskor a készülék kibocsáthat egy kissé égett szagot. Ez normális, és nem jelent meghibásodást vagy veszélyt.

- Hagyja a készüléket néhány melegítési cikluson átfutni anélkül, hogy edényt helyezne bele (→ Üzemelés). Melegítés alatt biztosítson megfelelő szellőztetést és válassza ki a legmagasabb hőmérsékleti fokozatot (**MAX**).

- Tisztítsa meg a készüléket (→ Tisztítás és ápolás).

Alkatrészek jegyzéke

1 Rozsdamentes acél villák
2 Fröccsenésvédelem villatartókkal
3 Alapfogantyúk
4 Alap melegítő lappal
5 Kijelző
6 Hőmérséklet szabályozó
7 Kábeltároló
8 Csatlakozó kábel, csatlakozó dugasszal
9 Rozsdamentes acél edény
10 Edény fogantyúk

Tartalom

1 db. rozsdamentes acél edény
1 db. alap
1 db. fröccsenésvédelem
8 db. rozsdamentes acél villa
1 db. kezelési útmutató

Műszaki adatok

Előírt feszültség:	220-240 V~, 50 Hz
Előírt áram:	1500 W
Edény űrtartalma:	1,4 liter (max.)
	0,6 liter (min.)

Üzemelés

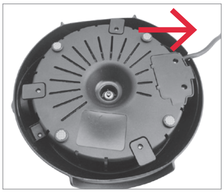
1. Teljesen tekerje le a hálózati kábelt a kábel tárolóról az alap alján.
2. Az alapot helyezze egy sima, stabil, száraz, illetve hőálló felületre.
3. Helyezze az edényt az alapra és töltse meg olajjal, levessel, sajttal, csokoládéval vagy más összetevőkkel (a kiválasztott recepttől függően).
4. Helyezze az edényre a fröccsenésvédelmet és bizonyosodjon meg, hogy helyesen helyezte rá. Soha se használja a készüléket a fröccsenésvédelem nélkül.
5. Csatlakoztassa a hálózati dugót egy megfelelő elektromos aljzatra.
6. A hőmérséklet szabályozót fordítsa a kívánt hőmérsékletre (**0** és **MAX** között). A kijelző kigyúl és jelzi, hogy a készülék el kezd melegedni. A kijelző kialszik, amint elérte a kiválasztott hőmérsékletet.
7. Ha elérte a kívánt hőmérsékletet szúrja fel villára az összetevőket és kissé merítse bele őket a kiválasztott fondübe (olaj, leves, sajt vagy csokoládé). Ha szükséges hagyja kis ideig a villát a villatartóban.
8. Fogyasztás után fordítsa a készülék hőmérséklet szabályozóját **0** állásba, hogy kikapcsolja azt.
9. Csatlakoztassa le a készüléket és tisztítás, illetve tárolás előtt hagyja kihűlni.

Figyelmeztetés

Soha se érjen csupasz kézzel a forró felületekhez. Használja a fogantyúkat / gombokat és viseljen hőszigetelő kesztyűket. **Égési veszély!**

Figyelmeztetés

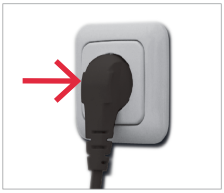
Mindig figyeljen oda, hogy az edény tartalma legyen a minimum és maximum jelzések között, hogy elkerülje a kiömlés vagy a sérülést.


1


2


3

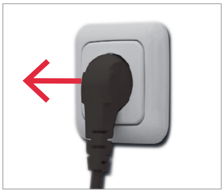

4


5


6


7


8


9

Üzemelés

Figyelmeztetés

Soha se csatlakoztassa a készüléket, ha az edény üres az alapon.

Megjegyzés

Főzés közben a kijelző be- és kikapcsol, jelezvén, hogy a hőmérséklet szabályozva van.

Fondü készítése

Az összetevőit elkészítheti olajban, levesben, olvasztott sajtban vagy csokoládéban. Az elkészítési folyamat kissé különbözik minden főzési eljárásánál.

Olajjal vagy levessel történő használat

- Az olaj vagy a leves felmelegítéséhez fordítsa a hőmérséklet szabályozót az óramutató járásával megegyező irányba a **MAX** jelzéshez.
- Leves esetén, ha buborékok kezdenek képződni (a vízforraláshoz hasonlóan), jelzi, hogy el van érve a kért hőmérséklet.
- Olaj esetén, merítse egy fa spatula hegyét az olajba. Ha elérődik a kért hőmérséklet, kis buborékok képződnek a spatula bemerített részénél.
- Ha el van érve a kért hőmérséklet, helyezze be az összetevőket villára felszúrva az edénybe.
- Csökkentse a hőmérsékletet, ha néhány étel túl gyorsan barnul meg.
- **Megjegyzés:** Az elkészítési idő nagymértékben függ az összetevők méretétől és állagától (hús, zöldségek stb.), és az Ön ízlésétől.

Sajttal vagy csokoládéval történő használat

- A sajt/csokoládé megolvasztásához fordítsa a hőmérséklet szabályozót az óramutató járásával megegyező irányba a **MAX** jelzéshez.
- Folyamatosan kevergesse a sajtot/csokoládét, amíg teljesen megolvad.
- Amikor megolvadt a sajt/csokoládé, csökkentse a hőmérsékletet, hogy a sajt/csokoládé nem ragadjon az edény aljához.
- Folyamatosan ellenőrizze egy fa spatulával, hogy el kezdett-e odaégni a sajt/csokoládé az edény aljára.
- Időnként kavargassa és csökkentse a hőmérsékletet, ha szükséges.
- Most merítse a megfelelő összetevőket a megolvadt sajtba/csokoládéba.

Megjegyzés

Ne fogyassza az ételt közvetlenül a villáról. Nagyon forrók a villák és éles hegyük van. **Sérülésveszély!**

A fondü villák különböző színű fogantyúval rendelkeznek, amelyek segítenek a vendégeknek beazonosítani a saját villájukat.

Megjegyzések az olajjal történő elkészítéshez

Soha se keverjen össze különböző típusú olajat, mivel ez fröccsenést vagy kifolyást okozhat.

A forró olaj komoly égési sérüléseket okozhat. Ne mozgassa a készüléket, amíg használatban van, vagy amíg a részek vagy a tartalmak forrók.

Minden használat után öntse el az olajat.

Elkészítési tippek

Zöldséges vagy húsfondü

- Kis zöldségdarabokat, pl. brokkolit, karfiolt, sárgarépát stb. vagy akár gombákat, kis csiperkeszeleteket készíthet el és szúrhat fel a hússal együtt a fondü villákra és készítheti el őket olajban vagy levesben.
- Javasolt, hogy egyszerre egy villára egy vagy két darabnál ne szúrjon fel többet.

Csokoládé fondü

- A legjobb csokoládét használja. A gyengébb minőségű csokoládé ronthatja a fondü ízét. A csokoládétáblák, mint pl. a keserű (52%-os kakaótartalmú) csokoládétáblák jobbak olvasztani mint a csokoládéforgácsok. A csokoládébevonó használata is jó választás. Nagyobb százalékban tartalmaz kakaóvajat mint a normál csokoládé, és olvasztáshoz puha szerkezettel rendelkezik.
- Tegye finomabbá a csokoládé fondüjét likőr hozzáadásával. Néhány teáskanálnyi narancslikőr csodálatos narancsaromát kölcsönöz a föndünek. A menta likőr szintén kiváló kiegészítő, amelyet kipróbálhat.

Sajtfondü

- Kenje be a reszelt sajtot keményítővel vagy liszttel.
- Az edény belsejét kenje be fokhagymával. A fokhagymát rákenheti előkészített kenyérkockákra is.
- Öntsön kevés fehér bort az edénybe.
- A sajtfondü annyira jó, amilyen a használt sajt minősége. A jobb olvasztás érdekében válasszon egész sajtdarabot és vágja kockákra vagy aprítsa fel. A félkemény és a 45%-os vagy nagyobb zsírtartalmú kemény sajt különösen jó olvasztáshoz. Javasolt sajttípusok: Emmentaler, Gruyère, Appenzeller, Cheddar, Gouda és vajsajt.
- Hagyományos sajtfondü elkészítéséhez használjon jó minőségű, száraz fehér bort. A bor természetes savassága megpuhítja a sajtot, krémessé teszi és megakadályozza, hogy folyékonnyá váljon.
- A fondü állaga akkor a legjobb, ha a sajtkeverék puha és krémes, és kissé bevonja a kenyeret, csepegés nélkül.
- A fondünek mindig kissé kell bugyborékolnia a hőforráson, de soha se szabad túl forrónak lennie. Kevergesse fogyasztás közben a fondüt, hogy az utolsó falatig krémes maradjon. Evés közben is kevergesse a kenyérrel vagy zöldséggel a sajtot.
- Ne keverje túl a sajtot. Ez csíkok képzéséhez vezet.

Tisztítás és ápolás

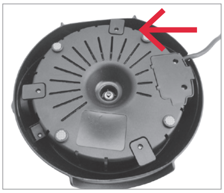
Figyelmeztetés

Tisztítás előtt bizonyosodjon meg, hogy a készüléket kikapcsolta és csatlakoztassa le, illetve hagyja teljesen kihűlni.

Soha se merítse az alapot vagy a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba.

A tisztításhoz soha se használjon erős vagy súrolószereket vagy éles szélű tárgyakat.

- Távolítsa el az edényt az alapról.
- Távolítsa el a fröccsenésvédelmet az edényről.
- Helyezze el az olajat hulladékként (→ A használt olaj elhelyezése hulladékként).
- Tisztítsa meg az edényt, villákat és a fröccsenésvédelemet meleg szappanos vízzel. Ezeket a részeket öblítse le tiszta vízzel és hagyja őket teljesen megszáradni.
- A makacs foltok eltávolítására alkalmazzon kímélő tisztítószert vagy nem fémes mosogató szivacsot.
- Egy kissé nedves ronggyal tisztítsa meg az alapot.
- Tekerje fel a hálózati kábelt a kábeltároló köré az alap alatt.



- Tárolja a készüléket egy hűvös, száraz és tiszta helyen, gyermekektől és a házi kedvencektől távol.

A használt olaj elhelyezése hulladékként

- Elhelyezés előtt bizonyosodjon meg, hogy az olaj le van hűlve.
- A régi olajat öntse egy megfelelő tartályba (pl. gázpalack) és dugja be, hogy elkerülje a szivárgást.

Vigyázat

Az elhasznált olajat ne dobja ki a normál háztartási hulladékkal együtt ki és ne öntse a háztartási vezetékekbe (pl. vécébe, kagylóba). Tájékozódjon a helyi illetékes szerveknél a hulladékelhelyezési módokat illetően.

Elhelyezése

A kerekes kuka áthúzott képe jelzi, hogy a villamos és elektronikus készülékeket külön kell gyűjteni (WEEE). A villamos és elektronikus készülékek veszélyes és kockázatos anyagokat tartalmazhatnak. Ne tegye ezt a készüléket a válogatás nélküli kommunális hulladékba. Vigye el a villamos és elektronikus készülékek számára kijelölt WEEE gyűjtőpontba. Ha így tesz, segít megőrizni a természeti erőforrásokat és védi a környezetet. További információért vegye fel a kapcsolatot az értékesítőjével vagy a helyi hatósággal.

Istruzioni per la Sicurezza

- L'apparecchio può essere usato da bambini al di sopra degli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, psichiche o sensoriali, oppure senza esperienza e conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite dai bambini se non nel caso in cui gli stessi abbiano più di 8 anni e siano soggetti alla supervisione di un adulto.
- I bambini dovrebbero essere controllati per assicurarsi che non giochino col prodotto.
- Non azionare l'apparecchio se il cavo d'alimentazione presenta danni o se l'apparecchio funziona in modo intermittente o si arresta completamente durante il funzionamento
- **Attenzione!** Durante la pulizia o il funzionamento non immergere le parti elettriche dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Controllare regolarmente il cavo e la spina d'alimentazione per eventuali danni. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente di servizio o da persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli o lesioni.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza.
- Quest'apparecchio è adeguato solo per uso domestico.

- Leggere attentamente questo manuale d'istruzioni prima di usare l'apparecchio. Contiene importanti informazioni per la vostra sicurezza come consigli sul funzionamento e sulla manutenzione.
- Rispettare tutte le istruzioni per la sicurezza per evitare danni dovuti ad un uso improprio! Seguire tutti gli avvertimenti sull'apparecchio.
- Conservare questo manuale d'istruzioni per utilizzo futuro. Se questo apparecchio dovesse essere ceduto a terzi, si dovrà includere questo manuale d'istruzioni.
- Non sarà accettata alcuna responsabilità per danni causati da uso improprio o non conforme con queste istruzioni.
- Usare quest'apparecchio solo secondo l'uso previsto. L'apparecchio non è idoneo per scopi commerciali. Non usare l'apparecchio all'aperto o nel bagno.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, controllare che le caratteristiche di tensione e corrente della fonte d'energia corrispondano con i dettagli di alimentazione mostrati sull'etichetta delle caratteristiche dell'apparecchio.

Istruzioni per la Sicurezza

- Non usare mai un apparecchio rotto! Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il proprio fornitore se è danneggiato.
- **Pericolo di folgorazione!** Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. In caso di malfunzionamento, le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- Per evitare danni al cavo, non schiacciarlo, piegarlo o sfregarlo su spigoli vivi. Tenerlo lontano da superfici caldi e anche da fiamme libere.
- Stendere il cavo in modo che non possa essere tirato accidentalmente o che non ci si possa inciampare se possibile.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Se fosse utilizzata una prolunga, la sua capacità deve essere adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio.
- Non mantenere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente. Non azionare l'apparecchio con mani umide o mentre si sta in piedi su un pavimento bagnato. Non toccare la spina d'alimentazione con mani umide.
- Non aprire l'involucro dell'apparecchio per nessun motivo. Non inserire oggetti estranei all'interno del getto.
- Non usare mai accessori che non sono raccomandati dal fabbricante. Potrebbero creare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare il prodotto. Utilizzare solo componenti e accessori originali.
- Non mettere oggetti pesanti sopra l'apparecchio. Non mettere oggetti con fiamme libere, ad esempio candele, in cima o accanto all'apparecchio. Non mettere oggetti pieni d'acqua, ad esempio vasi, sopra o vicino all'apparecchio.
- Per una protezione aggiuntiva, raccomandiamo l'utilizzo di un dispositivo di corrente residua (RCD) con una corrente d'intervento non superiore a 30mA nel circuito elettrico che sta alimentando il vostro apparecchio. L'installazione dovrebbe essere eseguita da un elettricista esperto.
- Scollegare la spina dalla presa elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato e prima di pulire.
- Connettere la spina ad una presa elettrica facilmente raggiungibile in modo che l'apparecchio possa essere scollegato immediatamente in caso d'emergenza. Togliere la spina dalla presa per spegnere completamente l'apparecchio. Usare la spina come dispositivo di disconnessione.
- Usare solo olio o grasso adatto per friggere. Non mischiare mai diversi tipi di olio o grasso poiché ciò farà schizzare e traboccare l'olio.
- Durante la frittura viene rilasciato vapore caldo. Tenersi a distanza di sicurezza dall'apparecchio!
- In caso d'incendio, non usare mai acqua per spegnerlo. Non versare mai acqua nell'olio o nel grasso caldo.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Asciugare l'apparecchio e tutti gli accessori prima di collegarli all'alimentazione e prima di attaccare gli accessori.
- Mettere l'apparecchio solo su una superficie resistente. Evitare di mettere l'apparecchio sopra o vicino a materiali facilmente infiammabili. Tenere una distanza minima di 15 cm dalle pareti e da altri oggetti.
- **Pericolo di ustioni!** Non toccare l'apparecchio quando è in funzione. Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Toccare solo le maniglie o le manopole dell'apparecchio.
- **Pericolo di ustioni!** Si deve usare estrema cautela quando si sposta il set fonduta contenente olio caldo o altri liquidi caldi.

Congratulazioni!

Grazie per aver acquistato questo prodotto **KOENIC**. Si prega di leggere attentamente questo manuale e di conservarlo per consultazione futura.

Uso previsto

Questo apparecchio è progettato esclusivamente per preparare fondute in olio, brodo, formaggio o cioccolata. Non utilizzarlo per altri scopi. Qualsiasi altro utilizzo potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni personali.

Prima al primo utilizzo

- Togliere tutti i materiali d'imballaggio e conservali per uso futuro.
- Verificare completezza e danni dovuti al trasporto. In caso di danni o di fornitura incompleta, si prega di contattare il proprio commerciante.

Nota

A causa del processo di produzione, l'apparecchio potrebbe emanare un leggero odore di bruciato quando sarà acceso per la prima volta. Ciò è normale e non indica alcun difetto o pericolo.

- Lasciar compiere diversi cicli di riscaldamento all'apparecchio senza inserire il recipiente (→ Funzionamento). Durante il riscaldamento, assicurare un'ampia ventilazione e selezionare la massima impostazione di temperatura (**MAX**).
- Pulire l'apparecchio (→ Pulizia e cura).

Lista componenti

1. Forchette in acciaio inossidabile
2. Paraspruzzi con supporti per forchette
3. Impugnature sulla base
4. Impugnature sulla base
5. Indicatore
6. Controllo temperatura
7. Avvolgicavo
8. Cavo alimentazione con spina
9. Recipiente in acciaio inox
10. Impugnature recipiente

Contenuto

1 x Recipiente acciaio inox
1 x Base
1 x Paraspruzzi
8 x Forchette acciaio inox
1 x Manuale d'istruzioni

Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza nominale:	1500 W
Capacità recipiente:	1,4 litro (Max.)
	0,6 litro (Min.)

Funzionamento

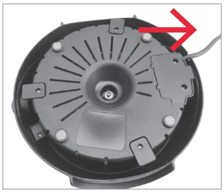
1. Srotolare completamente il cavo d'alimentazione dall'avvolgicavo sotto la base.
2. Mettere la base su una superficie piana, stabile, asciutta e resistente al calore.
3. Mettere il recipiente sulla base e riempirlo con olio, brodo, formaggio, cioccolata o altri ingredienti(in base alla ricetta scelta).
4. Mettere il paraspruzzi sul recipiente e assicurarsi che sia collegato correttamente. Non usare mai l'apparecchio senza il paraspruzzi.
5. Collegare il cavo d'alimentazione ad una presa elettrica idonea.
6. Ruotare il controllo della temperatura sulla temperatura desiderata (da **0** a **MAX**). L'indicatore si accende ad indicare che l'apparecchio inizia a scaldarsi. L'indicatore si spegne quando la temperatura selezionata è raggiunta.
7. Quando la temperatura richiesta è raggiunta, infilzare l'ingrediente con una forchetta e immergerlo delicatamente nella fonduta di vostra scelta (olio, brodo, formaggio o cioccolata). Se necessario, appoggiare la forchetta nella fessura del supporto forchetta.
8. Dopo il servizio, ruotare il controllo temperatura su **0** per spegnere l'apparecchio.
9. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo e metterlo da parte.

Attenzione

Non toccare mai le superfici calde a mani nude. Usare i manici / manopole e indossare Guanti termoisolanti. **Pericolo d'ustioni!**

Attenzione

Assicurarsi sempre che i contenuti nel recipiente siano tra le marcature di minimo e massimo per evitare qualsiasi fuoriuscita o danno.



1



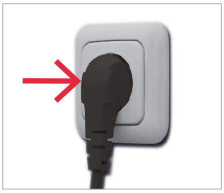
2



3



4



5



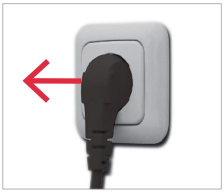
6



7



8



9

Funzionamento

Attenzione

Non collegare mai l'apparecchio quando il recipiente sulla base è vuoto.

Nota

Durante la cottura, l'indicatore si accende e si spegne in modo continuo ad indicare che la temperatura è in regolazione.

Preparare la fonduta

Potete cucinare i vostri ingredienti nell'olio, nel brodo, nel formaggio fuso o nel cioccolato. Il processo di cottura è leggermente diverso per ogni metodo di cottura.

Utilizzo con olio o brodo

- Per riscaldare l'olio o il brodo, ruotare il controllo di temperatura in senso orario su **MAX**.
- Per brodo - quando iniziano a formarsi bollicine nel recipiente (simile all'acqua che bolle), significa che la temperatura richiesta è stata raggiunta.
- Per olio - Immergere la punta di una spatola di legno nell'olio. Se la temperatura richiesta è stata raggiunta, si formano piccole bollicine sulla parte immersa della spatola.
- Quando la temperatura richiesta viene raggiunta, inserire gli ingredienti infilzati sulle forchette nel recipiente.
- Ridurre la temperatura se del cibo crudo si rosola troppo rapidamente.
- **Nota:** Il tempo di cottura dipende molto dalla dimensione e dalla consistenza degli ingredienti (carne, vegetali, ecc) e dai vostri gusti.

Uso con formaggio o cioccolato

- Per fondere il formaggio/cioccolato, ruotare il controllo della temperatura in senso orario su **MAX**.
- Mescolare continuamente il formaggio/cioccolato finché non si è sciolto completamente.
- Quando il formaggio/cioccolato si è sciolto, ridurre la temperatura per evitare che il formaggio/cioccolato si attacchi al fondo del recipiente.
- Continuare a controllare con una spatola di legno per vedere se il formaggio/cioccolato ha iniziato ad attaccarsi al fondo del recipiente.
- Continuare a mescolare di tanto in tanto e ridurre ulteriormente la temperatura se necessario.
- Ora immergere gli ingredienti adatti nel formaggio/cioccolato fuso.

Nota

Non mangiare direttamente dalle forchette. Sono molto calde e hanno bordi affilati. **Rischio di lesione!**

Le forchette da fonduta hanno le punte dell'impugnatura di colori diversi, che può aiutare ogni ospite ad identificare la propria forchetta.

Note per l'utilizzo con l'olio

Mai mischiare diversi tipi di olio poiché ciò farà schizzare e fuoriuscire l'olio.

L'olio caldo può provocare gravi ustioni. Non muovere l'apparecchio mentre è in uso o finché le parti o il contenuto sono caldi.

Smaltire l'olio dopo ogni utilizzo.

Consigli sulla cottura

Fonduta di vegetali o carne

- Piccoli pezzi di vegetali, ad esempio broccoli, cavolfiore, carote, ecc., o anche funghi, piccole fette di champignon possono anche essere preparate e infilzate insieme con la carne sulle forchette da fonduta e cucinati insieme nell'olio o nel brodo.
- Si raccomanda di non infilzare più di uno o due pezzi sulla stessa forchetta.

Fonduta al cioccolato

- Usare il miglior cioccolato che si riesce a trovare. Se il cioccolato è di scarsa qualità, la fonduta potrebbe non essere di gran gusto. Barrette di cioccolato, ad es.: barrette di cioccolato fondente (52% di cacao), sono meglio dei frammenti per sciogliersi. Anche l'uso di cioccolato di copertura è una buona scelta. E' fatto con una percentuale più alta di burro di cacao rispetto al normale cioccolato e si scioglie con una consistenza più regolare.
- Per rendere più gustosa la vostra fonduta al cioccolato, provate un liquore aromatizzato. Qualche cucchiaio di liquore all'arancia darà alla vostra fonduta un meraviglioso aroma d'arancia. Anche un liquore alla menta è un eccellente aggiunta da provare.

Fonduta al formaggio

- Rivestire il formaggio grattugiato con amico o farina.
- Strofinare l'interno del recipiente con aglio. Si può anche strofinare l'aglio su cubi preparati di pane.
- Aggiungere un po' di vino bianco nel recipiente.
- La fonduta al formaggio è buona unicamente quanto il formaggio utilizzato. Per una migliore fonduta, scegliere formaggio non grattugiato e tagliarlo in cubetti o grattugiarlo. Formaggi duri e semi-duri con un contenuto di grasso del 45% o superiore sono particolarmente buoni per la fonduta. Tipi di formaggio consigliati: Emmenthal, Groviera, Appenzeller, Cheddar, Gouda e burro.
- Per preparare una fonduta di formaggio tradizionale, usare un vino bianco secco di alta qualità. La naturale acidità del vino rende il formaggio morbido e cremoso ed evita che diventi acquoso.
- La fonduta ha la migliore consistenza quando la trama del formaggio è morbida, cremosa e il pane è dolcemente rivestito senza colare troppo.
- La fonduta dovrebbe sempre bollire piano sulla sorgente di calore, ma non dovrebbe mai diventare troppo calda. Per mantenere la fonduta cremosa fino all'ultimo boccone, mescolare la fonduta durante tutto il pasto. Anche quando si mangia, mescolare il pane o i vegetali con vigore nel formaggio.
- Non mescolare troppo il formaggio. Ciò potrebbe aumentarne la viscosità.

Pulizia e cura

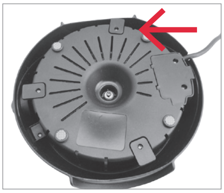
Attenzione

Prima di pulire, assicurarsi sempre di spegnere l'apparecchio e scollegarlo e lasciarlo raffreddare completamente.

Non immergere mai la base o il cavo d'alimentazione in acqua o in altri liquidi.

Per pulire, non usai mai detergenti forti o abrasivi oppure oggetti affilati o taglienti.

- Rimuovere il recipiente dalla base.
- Rimuovere il paraspruzzi dal recipiente.
- Smaltire l'olio (→ Smaltimento dell'olio usato).
- Pulire il recipiente, le forchette e il paraspruzzi in acqua calda saponata. Risciacquare queste parti con acqua pulita ed asciugare a fondo.
- Per rimuovere le macchie ostinate, usare un detergente non abrasivo o una spugnetta non metallica.
- Pulire la base con un panno leggermente umido.
- Avvolgere il cavo d'alimentazione intorno all'avvolgicavo sotto la base.



- Conservare l'apparecchio in un ambiente fresco, asciutto e pulito, fuori dalla portata di bambini e animali.

Smaltimento dell'olio usato

- Prima dello smaltimento, assicurarsi sempre che l'olio si sia raffreddato.
- Versare l'olio vecchio in contenitore idoneo (ad es.: una bottiglia di vetro) e chiuderla bene per evitare perdite.

Cautela

Non smaltire l'olio vecchio insieme ai vostri rifiuti domestici e non versarlo nelle tubature domestiche (come bagno, lavello). Verificare con le autorità locali riguardo i metodi corretti per lo smaltimento.

Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dell'immondizia barrato richiede una raccolta separata di rifiuti elettrici e di equipaggiamento elettronico (WEEE). L'equipaggiamento elettrico ed elettronico può contenere delle sostanze nocive. Non smaltire questi apparecchi con i rifiuti domestici. Consegnarlo presso un punto di raccolta per il riciclo WEEE. Così aiutate a risparmiare le risorse ed a proteggere l'ambiente. Contattare le autorità o il rivenditore locale per ulteriori informazioni.

Veiligheidsinstructies

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en personen met beperkte fysische, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd altijd toezicht op de kinderen zodat ze niet met het artikel spelen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is of als het apparaat intermitterend of helemaal niet werkt.
- **Waarschuwing!** Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat tijdens het schoonmaken of gebruik niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Controleer de stekker en het snoer regelmatig op schade. Als het snoer beschadigd is, laat deze vervangen door de fabrikant, zijn reparateur of gelijkwaardig bevoegd persoon om elk gevaar te vermijden.
- Gebruik geen externe timer of afzonderlijke afstandsbediening om dit apparaat te bedienen.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Deze bevat belangrijke informatie voor uw veiligheid en adviezen voor gebruik en onderhoud.
- Volg alle veiligheidsinstructies op, om schade door verkeerd gebruik te voorkomen! Neem alle waarschuwingen op het apparaat in acht.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. Doe bij overdracht van het apparaat aan derden deze gebruiksaanwijzing erbij.
- Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schade die als gevolg van verkeerd gebruik of het niet opvolgen van deze instructies is ontstaan.
- Gebruik dit apparaat alleen voor de beoogde doeleinden. Het apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat nooit buiten of in een badkamer.
- Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, controleer of de spanning en de stroomsterkte overeenstemmen met de specificaties die op het typeplaatje van het

Veiligheidsinstructies

apparaat zijn vermeld.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat! Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw handelaar als uw apparaat beschadigd is.
- **Gevaar voor elektrische schokken!** Repareer het apparaat niet zelf. In geval van storing mogen reparaties alleen door een vakman worden uitgevoerd.
- Het snoer niet samenknijpen, buigen of aan scherpe randen schuren, om beschadiging te voorkomen. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Leg het snoer op een manier zodat niemand er per ongeluk aan kan trekken of over kan struikelen.
- Houd het apparaat en snoer uit het bereik van kinderen die jonger dan 8 jaar oud zijn.
- Bij gebruik van een verlengsnoer moet het vermogen geschikt zijn voor het elektriciteitsverbruik van het apparaat.
- Houd het apparaat nooit onder stromend water. Gebruik het apparaat niet met natte handen of wanneer u op een natte vloer staat. Raak de stekker nooit met natte handen aan.
- Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Plaats nooit vreemde voorwerpen in de behuizing van het product.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen. Deze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker en kunnen het apparaat beschadigen. Gebruik alleen authentieke onderdelen en accessoires.
- Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat. Plaats geen voorwerpen met open vlam, zoals kaarsen, op of naast het apparaat. Plaats geen met water gevulde voorwerpen, zoals vazen, op of in de buurt van het apparaat.
- Voor extra bescherming wordt de installatie van een differentieelschakelaar met een uitschakelstroom niet hoger dan 30mA in het elektrisch circuit dat stroom aan uw apparaat levert aanbevolen. De installatie dient door een ervaren elektricien uitgevoerd te worden.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u deze schoonmaakt.
- Steek de stekker in een eenvoudig te bereiken stopcontact, zodat in geval van nood de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact kan worden gehaald. Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen. Gebruik de stekker als voorziening om de stroomtoevoer te onderbreken.
- Gebruik alleen gepaste olie of vet. Meng nooit verschillende soorten olie of vet, de olie of vet kan opspatten of overstromen.
- Hete stoom wordt tijdens het koken vrijgegeven. Houd voldoende afstand tot het apparaat!
- In geval van brand, gebruik nooit water om de brand te blussen. Giet nooit water op hete olie of vet.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als deze in gebruik is.
- Droog het apparaat en alle accessoires alvorens de stekker in het stopcontact te steken of accessoires te bevestigen.
- Plaats het apparaat alleen op een vuurbestendig oppervlak. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen. Houd een minimale afstand van 15 cm tussen het apparaat en andere voorwerpen of wanden.
- **Gevaar op brandwonden!** Raak het apparaat niet aan wanneer in werking. Het apparaat wordt heet tijdens de werking. Raak alleen de handvatten of knoppen van het apparaat aan.
- **Gevaar op brandwonden!** Wees zeer voorzichtig als u een fondueset met hete olie of een andere hete vloeistof verplaatst.

Gefeliciteerd!
Bedankt voor uw aankoop van dit **KOENIC** product. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.

Doelmatig gebruik
Dit apparaat is alleen geschikt voor het bereiden van fondue in olie, bouillon, kaas of chocolade. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden. Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat of persoonlijk letsel veroorzaken.

Voor ingebruikname
- Haal alle verpakkingsmateriaal af en bewaar voor later gebruik.
- Controleer of de levering compleet is en of er transportschade voorkomt. Neem in geval van schade of als de levering niet compleet is, contact op met uw handelaar.

> **Opmerking**
>
> Het apparaat kan door het fabricageproces een lichte brandgeur afgeven wanneer deze voor de eerste keer wordt ingeschakeld. Dit is normaal en duidt niet op een defect of gevaar.

- Voer eerst enkele volledige verwarmingscycli uit alvorens de pan op het voetstuk te plaatsen (→ Werking). Tijdens het opwarmen, zorg voor voldoende ventilatie en selecteer de hoogste temperatuurinstelling (**MAX**).
- Maak het apparaat schoon (→ Reiniging en onderhoud).

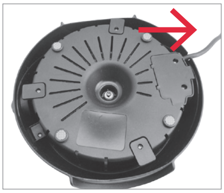
Onderdelenlijst
1. Roestvrijstalen vorkjes
2. Spatscherm met vorkjeshouders
3. Handvatten van voetstuk
4. Voetstuk met warmteplaat
5. Controlelampje
6. Temperatuurregelaar
7. Snoeropslag
8. Snoer met stekker
9. Roestvrijstalen pan
10. Handvatten van pan

Inhoud
1 x Roestvrijstalen pan
1 x Voetstuk
1 x Spatscherm
8 x Roestvrijstalen vorkjes
1 x Gebruiksaanwijzing

Technische gegevens
Nominale spanning:	220-240 V~, 50 Hz
Nominaal vermogen:	1500 W
Inhoud van pan:	1,4 liter (Max.)
	0,6 liter (Min.)

Werking

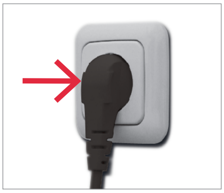
1. Haal het snoer volledig uit de snoeropslag onderaan het voetstuk.
2. Plaats het voetstuk op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
3. Plaats de pan op het voetstuk en vul deze met olie, bouillon, kaas, chocolade of andere ingrediënten (afhankelijk van het gekozen recept).
4. Plaats het spatscherm op de pan. Zorg dat deze op een juiste manier wordt bevestigd. Gebruik het apparaat nooit zonder het spatscherm.
5. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
6. Draai de temperatuurregelaar naar de gewenste temperatuur (**0** naar **MAX**). Het controlelampje brandt om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is. Het controlelampje brandt zodra de geselecteerde temperatuur wordt bereikt.
7. Als de vereiste temperatuur wordt bereikt, steek de ingrediënten op het vorkje en dompel deze voorzichtig in de fondue van uw keuze (olie, bouillon, kaas of chocolade). Indien nodig, laat het vorkje in de gleuf van de vorkjeshouder rusten.
8. Na het fonduen, draai de temperatuurregelaar naar **0** om het apparaat uit te schakelen.
9. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de fondueset volledig afkoelen voordat u deze reinigt en opbergt


1


2


3

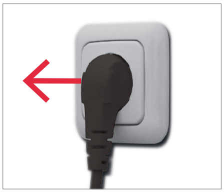

4


5


6


7


8


9

Waarschuwing

Raak de hete oppervlakken nooit met uw blote handen aan. Gebruik de handvatten / knoppen en draag ovenwanten. **Gevaar op brandwonden!**

Waarschuwing

Zorg dat de inhoud in de pan zich altijd tussen de minimum en maximum markering bevindt om gemors of schade te vermijden.

Werking

Waarschuwing

Schakel het apparaat nooit in als de pan op het voetstuk leeg is.

Opmerking

Tijdens het koken brandt en dooft het controlelampje afwisselend om aan te geven dat de temperatuur wordt geregeld.

Fondue bereiden

U kunt uw ingrediënten in olie, bouillon, gesmolten kaas of chocolade koken. De kookprocedure is voor elke kookmethode lichtjes verschillend.

Olie of bouillon gebruiken

- Om de olie of bouillon op te warmen, draai de temperatuurregelaar met de klok mee naar positie **MAX**.
- Voor bouillon - als er bellen in de pan worden gevormd (zoals bij kokend water), geeft dit aan dat de vereiste temperatuur bereikt is.
- Voor olie - dompel het uiteinde van een houten spatel in de olie. Als de vereiste temperatuur wordt bereikt, vormen er zich kleine bellen op het ondergedompeld gedeelte van de spatel.
- Eenmaal de vereiste temperatuur is bereikt, steek de ingrediënten op een vorkje en dompel deze in de pan onder.
- Verlaag de temperatuur als sommige stukken ongekookt voedsel te snel bruin worden.
- **Opmerking:** De kooktijd is grotendeels afhankelijk van de grootte en consistentie van de ingrediënten (vlees, groente, enz.) en uw eigen voorkeur.

Kaas of chocolade gebruiken

- Om de kaas/chocolade te smelten, draai de temperatuurregelaar met de klok mee naar positie **MAX**.
- Roer de kaas/chocolade continu totdat deze volledig gesmolten is.
- Eenmaal de kaas/chocolade gesmolten is, verlaag de temperatuur om te vermijden dat de kaas/chocolade aan de bodem van de pan kleeft.
- Controleer continu met een houten spatel om te vermijden dat de kaas/chocolade aan de bodem van de pan kleeft.
- Roer regelmatig en, indien nodig, verlaag de temperatuur verder.
- Dompel vervolgens gepaste ingrediënten in de gesmolten kaas/chocolade.

Opmerking

Eet niet rechtstreeks van de vorkjes. Deze zijn zeer heet en hebben scherpe randen. **Risico op letsel!**

De uiteinden van de handvatten van de fonduevorkjes hebben een verschillende kleur om de eters te helpen bij het bepalen van hun vorkje(s).

Opmerkingen over het gebruik van olie

Meng nooit verschillende soorten olie, de olie kan opspatten of overstromen.

Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken. Verplaats het apparaat niet wanneer deze in werking is of als de onderdelen of inhoud nog warm zijn.

Ledig de pan na elk gebruik.

Kooktips

Groente- of vleesfondue

- Kleine stukken groente, zoals broccoli, bloemkool, wortelen, enz. of zelfs schijfjes champignons kunnen samen met het vlees op een stokje worden gestoken en in de olie of bouillon gekookt worden.
- Het is aanbevolen om niet meer dan twee stukken op elk vorkje te steken.

Chocoladefondue

- Gebruik de beste chocolade die u kunt vinden. Een chocolade van een mindere kwaliteit, zorgt voor een fondue met minder smaak. Chocoladerepen, bijv. donkere chocoladerepen (52% cacao), zijn beter dan chocoladeschilfers om te smelten. Het gebruik van couverturechocolade is tevens een goede keuze. Het is vervaardigd uit een hoger percentage cacaoboter in vergelijking met normale chocolade en geeft na smelting een zachtere textuur.
- Om meer smaak aan uw chocoladefondue te geven, voeg gearomatiseerde likeur toe. Enkele eetlepels sinaasappellikeur voegen een fantastische sinaasappelsmaak aan uw fondue toe. Het toevoegen van muntlikeur is tevens een uitstekende keuze.

Kaasfondue

- Bedek de geraspte kaas met zetmeel of bloem.
- Wrijf de binnenzijde van de pan met look in. U kunt de bereide stukjes brood tevens met look inwrijven.
- Voeg een beetje witte wijn aan de pan toe.
- De kwaliteit van de kaasfondue is afhankelijk van de gebruikte kaas. Om de kaas beter te laten smelten, kies voor niet gesneden kaas en snij deze in stukken of schaaf de kaas. Semi-harde en harde kaas met een vetgehalte van 45% of meer is uitstekend om te smelten. Aanbevolen kaassoorten: Emmenthal, Gruyère, Appenzeller, Cheddar, Gouda en boterkaas.
- Om een traditionele kaasfondue te bereiden, gebruik een hoogwaardige, droge witte wijn. De natuurlijke zuurheid van de wijn zorgt voor een zacht smakende en romige kaas en vermijdt dat de kaas te vloeibaar wordt.
- De fondue bereikt een optimale consistentie als het kaasmengsel zacht smakend en romig is, en het brood lichtjes met het mengsel is bedekt zonder al te veel gedruppel.
- De fondue moet op de warmtebron lichtjes borrelen, maar mag nooit te heet worden. Om de fondue tot op het einde romig te houden, roer de fondue gedurende de volledige maaltijd. Zelfs tijdens het eten, roer het brood of groente krachtig in de kaas.
- Roer de kaas niet buitensporig. Dit kan de kaas vezelig maken.

Reiniging en onderhoud

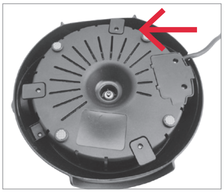
Waarschuwing

Voordat u het apparaat reinigt, schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

Dompel het voetstuk of het snoer nooit onder in water of een andere vloeistof.

Maak het apparaat nooit schoon met sterke schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of voorwerpen met scherpe randen.

- Haal de pan van het voetstuk.
- Verwijder het spatscherm van de pan.
- Gooi de olie weg (→ Gebruikte olie weggooien).
- Maak de pan, vorkjes en spatscherm schoon in warm zeepwater. Spoel deze onderdelen vervolgens met schoon water af en droog grondig.
- Om hardnekkige vlekken te verwijderen, gebruik een mild schoonmaakmiddel of een niet-metalen schuursponsje.
- Maak het voetstuk schoon met een licht bevochtigde doek.
- Wikkel het snoer rond de snoeropslag onderaan het voetstuk.



- Bewaar het apparaat op een koele, droge en schone plaats, uit de buurt van kinderen en huisdieren.

Gebruikte olie weggooien

- Voordat u de olie weggooit, zorg dat de olie volledig is afgekoeld.
- Giet de oude olie in een gepaste container (bijv. een glazen fles) en dicht deze goed af om lekkage te vermijden.

Opgelet

Gooi de oude olie niet samen met het huishoudelijk afval weg en giet deze niet in huishoudelijke afvoersystemen (zoals een toilet, gootsteen) weg. Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afdankingsmethoden.

Afvalverwerking

Het logo geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur gescheiden moet worden ingeleverd. Elektrische en elektronische apparatuur bevatten mogelijk gevaarlijke stoffen. Gooi dit apparaat niet weg bij het huisafval. Lever het in bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Op deze manier helpt u bronnen te sparen en het milieu te beschermen. Neem contact op met uw detailhandelaar of met de lokale autoriteiten voor meer informatie.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje o sposobie użytkowania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z korzystaniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Nie korzystać z urządzenia, jeśli kabel zasilający jest w jakikolwiek sposób uszkodzony lub jeśli urządzenie działa w sposób przerywany lub całkowicie przestało działać.
- **Uwaga!** Podczas czyszczenia lub użytkowania nie zanurzać elektrycznych części urządzenia w wodzie i innych cieczach.
- Regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub osoby podobnie wykwalifikowane w celu uniknięcia niebezpieczeństwa i obrażeń ciała.
- Urządzenie nie może być obsługiwane przez zewnętrzny minutnik lub oddzielny system kontroli zdalnej.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych.

- Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać instrukcje. Zawierają one ważne informacje na temat bezpieczeństwa oraz wskazówki dotyczące obsługi oraz konserwacji.
- Przestrzegać wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem! Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń zmieszczonych na urządzeniu.
- Zachować niniejszą instrukcję do przyszłego wglądu. Jeśli urządzenie jest przekazywane osobom trzecim, należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłowym użyciem lub niestosowaniem się do niniejszej instrukcji.
- Urządzenie używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

lub w łazience.

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy upewnić się, że napięcie w sieci oraz wartość znamionowa prądu odpowiadają informacjom dotyczącym zasilania podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia! Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy odłączyć je od gniazdka elektrycznego.
- **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!** Nie próbować samodzielnie naprawiać urządzenia. W przypadku awarii naprawa musi zostać wykonana przez wykwalifikowanego fachowca.
- Aby uniknąć uszkodzenia kabla zasilającego, nie ściskać, nie zginać i nie pocierać o ostre krawędzie. Trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartych źródeł ognia.
- Kabel należy położyć tak, aby przypadkowe pociągnięcie lub potknięcie się o niego nie było możliwe.
- Trzymać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Jeśli używany jest przedłużacz, jego specyfikacja musi być odpowiednia dla energii zużywanej przez urządzenie.
- Nigdy nie wkładać urządzenia pod bieżącą wodę. Nie korzystać z urządzenia mając mokre ręce lub stojąc na mokrej podłodze. Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Pod żadnym pozorem nie otwierać urządzenia. Nie wkładać żadnych obiektów do wnętrza obudowy.
- Nigdy nie używać akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta. Mogą one zagrażać bezpieczeństwu i spowodować uszkodzenie urządzenia. Używać wyłącznie oryginalnych części i akcesoriów.
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na urządzeniu. Nie stawiać przedmiotów będących źródłem ognia, np. świeczek, na lub w pobliżu urządzenia. Nie stawiać obiektów wypełnionych wodą, np. wazonów, na lub w pobliżu urządzenia.
- Dla dodatkowej ochrony zaleca się stosowanie wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) z prądem wyzwalania nie przekraczającym 30 mA w obwodzie elektrycznym zasilającym urządzenie. Instalacja powinna zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanego elektryka.
- Odłączyć wtyczkę od gniazdka, kiedy urządzenie nie jest w użyciu lub przed czyszczeniem.
- Podłączyć wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka, aby podczas wypadku możliwe było natychmiastowe odłączenie urządzenia. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Stosować wtyczkę jako wyłącznik.
- Używać wyłącznie oleju lub tłuszczu odpowiedniego do smażenia. Nigdy nie mieszać rożnych typów olejów lub tłuszczów, jako że może to spowodować rozprysk lub wykipienie.
- Podczas smażenia uwalnia się gorąca para. Zachować bezpieczny dystans od urządzenia!
- W przypadku pożaru nigdy nie gasić urządzenia wodą. Nigdy nie polewać wodą rozgrzanego oleju lub tłuszczu.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, kiedy znajduje się ono w użyciu.
- Przed podłączeniem do źródła zasilania lub przyłączeniem akcesoriów należy wysuszyć urządzenie i akcesoria.
- Stawiać urządzenie wyłącznie na żaroodpornych powierzchniach. Unikać stawiania urządzenia na lub w pobliżu łatwopalnych materiałów. Zachować minimalnie 15 cm między urządzeniem, a ścianami lub innymi obiektami.
- **Niebezpieczeństwo poparzenia!** Nie dotykać urządzenia, kiedy znajduje się ono w użyciu. Urządzenie podczas użycia staje się gorące. Dotykać wyłącznie uchwytów i gałek urządzenia.
- **Niebezpieczeństwo poparzenia!** Podczas przenoszenia zestawu do fondue z gorącym olejem lub innymi gorącymi płynami w środku należy zachować szczególną ostrożność.

Gratulujemy!

Dziękujemy za zakup produktu **KOENIC**. Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować do przyszłego wglądu.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania fondue w oleju, rosole, serze i czekoladzie. Nie stosować do innych celów. Każdy inny sposób użycia może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała.

Przed pierwszym użyciem

- Zdjąć materiały opakowaniowe i zachować do użycia w przyszłości.
- Sprawdzić pod kątem kompletności i uszkodzeń powstałych podczas transportu. W przypadku uszkodzeń lub niekompletnej dostawy należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Uwaga

Ze względu na proces produkcji, urządzenie może wydzielać nieznaczny zapach spalenizny, kiedy jest włączone po raz pierwszy. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza żadnej wady lub zagrożenia.

- Pozostawić urządzanie włączone przez kilka cykli bez włożonego garnka (→ Działanie). Podczas ogrzewania, należy zapewnić odpowiednią wentylację i ustawić najwyższą temperaturę (**MAX**).

- Wyczyścić urządzenie (→ Czyszczenie i konserwacja).

Lista części

1 Widelce ze stali nierdzewnej
2 Osłona przed chlapaniem z uchwytami na widelce
3 Uchwyty podstawy
4 Podstawa z płytą grzewczą
5 Wskaźnik
6 Regulator temperatury
7 Schowek na przewód
8 Przewód zasilający z wtyczką
9 Garnek ze stali nierdzewnej
10 Uchwyty garnka

Zawartość

1 x garnek ze stali nierdzewnej
1 x podstawa
1 x osłona przed chlapaniem
8 x widelców ze stali nierdzewnej
1 x instrukcja obsługi

Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220-240 V~, 50 Hz
Moc znamionowa:	1500 W
Pojemność garnka:	1,4 litrów (maks.)
	0,6 litrów (min.)

Działanie

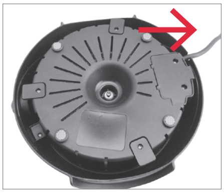
1. Całkowicie rozwinąć kabel zasilający ze schowka na spodzie podstawy.
2. Ustawić podstawę na płaskiej, stabilnej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
3. Umieścić garnek na podstawie i wypełnić go olejem, rosołem, serem, czekoladą lub innymi składnikami (zależnie od wybranego przepisu).
4. Umieścić osłonę przeciw chlapaniu na garnku i upewnić się, że jest odpowiednio zamocowana. Nigdy nie używać urządzenia bez założonej osłony.
5. Podłączyć wtyczkę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
6. Ustawić regulator temperatury na żądanej temperaturze (**0** do **MAX**). Wskaźnik zapali się, aby zasygnalizować, że urządzenie zaczęło się nagrzewać. Wskaźnik gaśnie, kiedy urządzenie osiągnie żądaną temperaturę.
7. Kiedy żądana temperatura zostanie osiągnięta, nadziać składnik na widelec i ostrożnie zanurzyć w fondue o wybranej recepturze (olej, rosół, ser lub czekolada). Jeśli to konieczne, umieścić widelec w otworze uchwytu na widelce.
8. Po posiłku, przekręcić regulator temperatury do pozycji **0**, aby wyłączyć urządzenie.
9. Odłączyć wtyczkę urządzenia i przed czyszczeniem lub schowaniem poczekać aż całkowicie ostygnie.

Uwaga

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni gołymi rękami. Używać uchwytów / gałek i nosić cieplnie izolowane rękawice. **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Uwaga

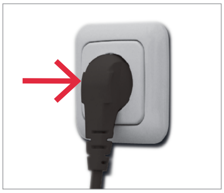
Zawsze należy upewnić się, że zawartość garnka znajduje się między oznaczeniami minimum oraz maksimum, aby uniknąć rozlania lub zniszczeń.


1


2


3

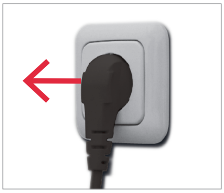

4


5


6


7


8


9

Działanie

Uwaga

Nigdy nie podłączać urządzenia, jeśli garnek umieszczony na podstawie jest pusty.

Uwaga

Podczas gotowania, wskaźnik zapala się i gaśnie, aby zasygnalizować, że temperatura jest regulowana.

Przygotowywanie fondue

Składniki można gotować w oleju, rosole, roztopionym serze lub czekoladzie. Procedura gotowania nieznacznie różni się w przypadku różnych metod gotowania.

Gotowanie w oleju lub rosole

- Aby podgrzać olej lub rosół, przekręcić regulator temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do pozycji **MAX**.
- W przypadku rosołu, kiedy w garnku zaczynają się formować pęcherzyki (podobnie jak w przypadku wrzącej wody), oznacza to, że została uzyskana odpowiednia temperatura.
- W przypadku oleju - zanurzyć końcówkę drewnianej łopatki w oleju. Jeśli żądana temperatura została uzyskana, małe pęcherzyki zaczną formować się na zanurzonej części łopatki.
- Jeśli żądana temperatura została uzyskana, włożyć do garnka składniki nadziane na widelce.
- Zmniejszyć temperaturę, jeśli nieugotowane jedzenie zbyt szybko się brązowi.
- **Uwaga:** Czas gotowania zależy w dużej mierze od wielkości i konsystencji składników (mięso, warzywa) i preferencji użytkownika.

Gotowanie w serze lub czekoladzie

- Aby rozpuścić ser/czekoladę, przekręcić regulator temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do pozycji **MAX**.
- Nieprzerwanie mieszać ser/czekoladę, dopóki całkowicie się nie rozpuści.
- Kiedy ser/czekolada się rozpuści, zmniejszyć temperaturę, aby uniknąć przywierania sera/czekolady do spodu garnka.
- Za pomocą drewnianej łopatki sprawdzać, czy ser/czekolada nie zaczyna się przyklejać do spodu garnka.
- Mieszać od czasu do czasu i ponownie zmniejszyć temperaturę, jeśli to konieczne.
- Zanurzać składniki w rozpuszczonym serze/czekoladzie.

Uwaga

Nie jeść bezpośrednio z widelców. Są one bardzo gorące i mają ostre krawędzie.
Ryzyko odniesienia obrażeń!

Widelce do fondue mają różne kolory końcówek uchwytów, co pozwala wszystkim gościom na rozpoznanie swoich widelców.

Uwagi dotyczące korzystania z oleju

Nigdy nie mieszać rożnych typów olejów, jako że może to spowodować rozprysk lub wykipienie.

Gorący olej może spowodować poważne oparzenia. Nie przesuwać urządzenia, kiedy znajduje się w użyciu lub tak długo, jak jego części lub zawartość są gorące.

Po każdym użyciu wylać olej.

Wskazówki dotyczące gotowania

Fondue z warzyw lub mięsa

- Małe kawałki warzyw, np. brokuły, kalafior, marchewki etc, lub nawet grzyby i małe plasterki pieczarek także mogą być przygotowywane. Można nadziać je razem z mięsem na widelec do fondue i ugotować w oleju lub rosole.
- Zaleca się nie nadziewać więcej niż jednego lub dwóch kawałków na każdy widelec.

Fondue czekoladowe

- Użyć najlepszej z dostępnych czekolad. Jeśli czekolada jest złej jakości, fondue może nie smakować zbyt dobrze. Tabliczki czekolady, np. tabliczki ciemnej czekolady (52% kakao), są lepsze niż wiórki do rozpuszczania. Czekolada 'couverture" również jest dobrym wyborem. Zrobiona jest z większej ilości masła kakaowego niż zwykła czekolada i po rozpuszczeniu ma gładką teksturę.
- Aby czekoladowe fondue było jeszcze smaczniejsze, można dodać odrobinę smakowego likieru. Kilka łyżek stołowych likieru pomarańczowego nada fondue wspaniały, pomarańczowy smak. Likier miętowy również jest doskonałym dodatkiem do wypróbowania.

Fondue serowe

- Obtoczyć starty ser skrobią lub mąką.
- Wnętrze garnka natrzeć czosnkiem. Czosnkiem można natrzeć także przygotowane kawałki chleba.
- Do garnka dodać odrobinę białego wina.
- Serowe fondue jest tak dobre, jak wykorzystywany ser. Dla lepszego roztopienia, wybrać niepokrojony ser i pokroić go w kostkę lub zetrzeć. Ser półtwardy i twardy o zawartości tłuszczu 45% lub większej jest wyjątkowo dobry do rozpuszczania. Zalecane typy sera: Emmenthal, Gruyère, Appenzeller, Cheddar, Gouda lub ser maślany.
- Aby przygotować tradycyjne fondue serowe, należy użyć białego, wytrawnego wina wysokiej jakości. Wino jest naturalnie kwaskowate i sprawia, że ser staje się gładki i serowy oraz nie staje się zbyt rzadki.
- Fondue osiąga najlepszą konsystencję, kiedy serowa mikstura jest gładka, kremowa, delikatnie pokrywa chleb i zbytnio nie kapie.
- Podgrzewane fondue powinno zawsze lekko bulgotać, ale nigdy nie powinno być zbyt gorące. Aby sprawić, żeby fondue było kremowe aż do ostatniego kęsa, należy mieszać je przez cały czas trwania posiłku. Nawet podczas jedzenia, energicznie zanurzać w serze chleb lub warzywa.
- Nie mieszać nadmiernie sera. Może to spowodować, że ser stanie się sprężysty.

Czyszczenie i konserwacja

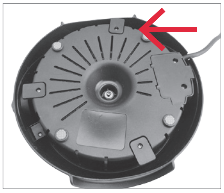
Uwaga

Przed czyszczeniem należy zawsze upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania. Należy pozostawić je do ostygnięcia.

Nigdy nie zanurzać podstawy produktu lub kabla zasilającego w wodzie lub innych cieczach.

Do czyszczenia nigdy nie używać silnych lub żrących środków czyszczących lub przedmiotów o ostrych krawędziach.

- Zdjąć garnek z podstawy.
- Zdjąć osłonę przeciwko chlapaniu z garnka.
- Usunąć olej (→ Usuwanie zużytego oleju).
- Wyczyścić garnek, widelce i ochronę przeciw chlapaniu ciepłą wodą z mydłem. Opłukać te części czystą wodą i dokładnie je wytrzeć.
- Aby usunąć uporczywe plamy, należy użyć nie szorującego środka lub myjki nie zawierającej metalu.
- Podstawę należy czyścić delikatnie zwilżoną szmatką.
- Zwinąć przewód zasilający w schowku na spodzie podstawy.



- Urządzenie przechowywać w chłodnym, suchym i czystym miejscu, poza zasięgiem dzieci i zwierząt.

Usuwanie zużytego oleju

- Przed wylaniem zawsze należy upewnić się, że olej się schłodził.
- Wylać stary olej do odpowiedniego zbiornika (np. do szklanej butelki) i szczelnie zamknąć, aby uniknąć wyciekania.

Uwaga

Nie wyrzucać starego oleju razem ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego i nie wylewać do domowej kanalizacji (np. do toalety lub umywalki). Zasięgnąć informacji u lokalnych władz w sprawie odpowiednich metod utylizacji.

Utylizacja

Logo z przekreślonym koszem na śmieci z kółkami oznacza, że przy utylizacji produktu należy przestrzegać dyrektywy WEEE dotyczącej utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych. Urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne i groźne substancje. Nie wyrzucać urządzenia do ogólnego domowego kosza na śmieci. Należy je oddać w specjalnym punkcie zbiórki elektrycznego i elektronicznego przeznaczonego do recyklingu. W ten sposób przyczynią się Państwo do redukcji zużycia zasobów oraz do ochrony środowiska. Aby uzyskać więcej informacji na ten temat, proszę skontaktować się ze sprzedawcą lub odpowiednim urzędem.

Instruções de segurança

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou recebam instrução para utilizarem o aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças menores de 8 anos sem a supervisão de adultos responsáveis.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação apresentar danos ou se o aparelho funcionar de forma intermitente ou parar completamente de funcionar.
- **Aviso!** Durante a limpeza ou o funcionamento nunca mergulhe as peças eléctricas do aparelho em água ou outros líquidos.
- Verifique regularmente se a ficha e o cabo de alimentação apresentam danos. Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído pelo fabricante, o seu representante ou um técnico igualmente qualificado, para evitar situações perigosas ou ferimentos.
- Este aparelho não se destina a funcionar através de temporizadores externos ou sistemas de controlo remoto separados.
- Este aparelho só é adequado para uso doméstico.

- Leia atentamente este manual de instruções antes de usar o aparelho. Ele contém informações importantes, além de conselhos para o seu funcionamento e manutenção.
- Observe todas as instruções de segurança para evitar danos causados por utilização inadequada! Siga todos os avisos de segurança indicados no aparelho.
- Guarde este manual de instruções para utilização futura. Caso este aparelho seja entregue a outra pessoa, o manual de instruções deve ser incluído.
- Não aceitamos qualquer responsabilidade pelos danos resultantes de utilização indevida ou do não cumprimento destas instruções.
- Use este aparelho apenas para a utilização prevista. O aparelho não é adequado para utilização comercial. Não utilize o aparelho no exterior ou na casa de banho.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a tensão de alimentação e a classificação da corrente correspondem aos detalhes da fonte de alimentação indicados na etiqueta de classificação do aparelho.

Instruções de segurança

- Nunca use um aparelho danificado! Desligue o aparelho da tomada de corrente e contacte o seu fornecedor em caso de avaria ou danos.
- **Perigo de choque eléctrico!** Não tente reparar o aparelho. Em caso de mau funcionamento, as reparações devem ser efectuadas apenas por pessoal qualificado.
- Para evitar danificar o cabo de alimentação, não o aperte, dobre ou esfregue sobre arestas vivas. Mantenha-o afastado de superfícies quentes e de chamas desprotegidas.
- Coloque o cabo de modo a que não seja possível tropeçar ou puxar o cabo involuntariamente.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- Se usar um cabo de extensão, a sua capacidade deve ser adequada à energia consumida pelo aparelho.
- Nunca segure o aparelho sob água corrente. Não use o aparelho com as mãos molhadas ou estando sobre chão molhado. Não toque na ficha de corrente com as mãos molhadas.
- Não abra o aparelho em caso algum. Nunca insira quaisquer objectos estranhos no interior do aparelho.
- Nunca use acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante. Podem representar um risco de segurança para o utilizador e podem danificar o aparelho. Use apenas peças e acessórios originais.
- Não coloque objectos pesados em cima do aparelho. Não coloque objectos com chamas, tais como velas acesas, em cima ou perto do aparelho. Não coloque objectos com água, tais como jarras, em cima ou perto do aparelho.
- Para protecção adicional, recomendamos o uso de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente de disparo que não exceda 30 mA, no circuito eléctrico que fornece a corrente ao aparelho. A instalação deve ser feita por um electricista experiente.
- Desligue a ficha da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar.
- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada de corrente facilmente acessível, para que em caso de emergência o aparelho possa ser imediatamente desligado. Retire a ficha da tomada de corrente para desligar completamente o aparelho. Use a ficha como dispositivo para o desligar.
- Use apenas óleos ou gorduras adequados para fritar. Nunca misture diferentes tipos de óleo ou gorduras pois isso pode provocar salpicos ou fazer o óleo transbordar.
- Durante a fritura são emitidos vapores quentes. Mantenha-se a uma distância segura do aparelho!
- Em caso de fogo, nunca use água para o apagar. Nunca deite água no óleo ou gordura quentes.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a sua utilização.
- Seque o aparelho e todos os seus acessórios antes de ligar a ficha à tomada de corrente e antes de fixar os acessórios.
- Coloque o aparelho apenas sobre superfícies resistentes ao fogo. Evite colocá-lo sobre ou perto de materiais facilmente inflamáveis. Mantenha-o a uma distância mínima de 15 cm das paredes e outros objectos.
- **Perigo de queimaduras!** Não toque no aparelho enquanto está em funcionamento. Durante o funcionamento o aparelho aquece muito. Toque apenas nas pegas ou botões do aparelho.
- **Perigo de queimaduras!** Deve haver um extremo cuidado ao mover um aparelho de fondue contendo óleo ou outros líquidos quentes.

Parabéns!

Obrigado pela sua compra deste produto **KOENIC**. Por favor leia atentamente este manual e guarde-o para referência futura.

Utilização prevista

Este aparelho destina-se apenas a preparar fondues em óleo, caldo, queijo ou chocolate. Não o use para outros fins. Qualquer outro tipo de utilização pode causar danos no aparelho ou lesões pessoais.

Antes da primeira utilização

- Remova todos os materiais de embalagem e guarde-os para utilização futura.
- Verifique se está completo e se apresenta danos de transporte. Em caso de danos ou de entrega incompleta, deve contactar o seu vendedor.

Nota

Devido ao processo de fabrico, o aparelho pode emitir um ligeiro odor a queimado quando é ligado pela primeira vez. Isso é normal e não indica qualquer defeito ou perigo.

- Faça o aparelho completar vários ciclos de aquecimento sem inserir o tacho (→ Funcionamento). Durante o aquecimento, assegure uma boa ventilação e seleccione a temperatura mais elevada (**MAX**).
- Limpe o aparelho (→ Limpeza e manutenção).

Lista de peças

1. Garfos de aço inoxidável
2. Protecção contra salpicos com suporte para os garfos
3. Pegas da base
4. Base com placa de aquecimento
5. Indicador
6. Controlo de temperatura
7. Armazenagem do cabo de alimentação
8. Cabo de alimentação com ficha
9. Tacho em aço inoxidável
10. Pegas do tacho

Conteúdo

1 x Tacho de aço inoxidável
1 x Base
1 x Protecção contra salpicos
8 x Garfos de aço inoxidável
1 x Manual do utilizador

Dados técnicos

Tensão nominal:	220-240 V~, 50 Hz
Potência nominal:	1500 W
Capacidade do tacho:	1,4 litros (Max.)
	0,6 litros (Min.)

Funcionamento

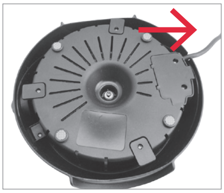
1. Desenrole completamente o cabo de alimentação do espaço de armazenagem por baixo da base.
2. Coloque a base sobre uma superfície nivelada, estável, seca e resistente ao calor.
3. Coloque o tacho sobre a base e encha-o com óleo, caldo, queijo, chocolate ou outros ingredientes (dependendo da receita escolhida).
4. Coloque a protecção contra salpicos sobre o tacho e certifique-se de que fica devidamente encaixada. Nunca use o aparelho sem a protecção contra salpicos.
5. Ligue a ficha a uma tomada de corrente adequada.
6. Rode o controlo de temperatura para a temperatura desejada (**0** até **MAX**). O indicador acende-se para indicar que o aparelho começou a aquecer. O indicador apaga-se depois de atingir a temperatura seleccionada.
7. Quando temperatura necessária é atingida, espete o ingrediente com o garfo e mergulhe-o com cuidado no fondue que escolheu (óleo, caldo, queijo ou chocolate). Se necessário, pouse o garfo na ranhura do suporte para garfos.
8. Depois de utilizar, rode o controlo de temperatura para o **0** para desligar o aparelho.
9. Desligue a ficha da tomada e deixe-o arrefecer completamente antes de o limpar e arrumar.

Aviso

Nunca toque nas superfícies quentes com as mãos desprotegidas. Pegue pelas pegas / botões e use sempre luvas/pegas com isolamento contra o calor. **Perigo de queimaduras!**

Aviso

Certifique-se sempre que o conteúdo do tacho está entre as marcas de mínimo e máximo, para evitar eventuais salpicos ou danos.



1



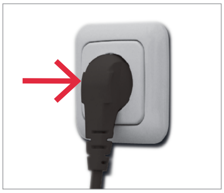
2



3



4



5



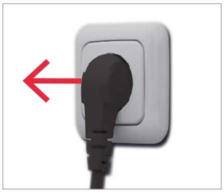
6



7



8



9

Funcionamento

Aviso

Nunca ligue o aparelho à corrente com o tacho vazio sobre a base.

Nota

Durante a cozedura, o indicador perfaz ciclos de ligado e desligado para indicar que a temperatura está a ser regulada.

Preparar o fondue

Pode cozinhar os seus ingredientes em óleo, caldo, queijo derretido, ou em chocolate. O processo de cozedura é ligeiramente diferente para cada método de preparação.

Usar óleo ou caldo

- Para aquecer o óleo ou o caldo, rode o controlo de temperatura no sentido horário para o **MAX**.
- Para caldo – quando se começam a formar bolhas no caldo (semelhante à água a ferver), isso indica que já atingiu a temperatura necessária.
- Para óleo – Mergulhe a ponta de uma espátula de madeira no óleo. Se já tiver atingido a temperatura necessária, formam-se pequenas bolhas sobre a parte da espátula que está mergulhada.
- Quando a temperatura necessária for atingida, insira os garfos com os ingredientes dentro do tacho.
- Reduza a temperatura se os alimentos ainda mal cozinhados mas tostarem rapidamente por fora.
- **Nota:** O tempo de cozedura depende muito do tamanho e consistência dos ingredientes (carne, vegetais, etc.) e da sua própria preferência.

Usar queijo ou chocolate

- Para derreter o queijo/chocolate, rode o controlo de temperatura no sentido horário para o **MAX**.
- Mexa constantemente o queijo/chocolate até derreter completamente.
- Quando o queijo/chocolate estiver derretido, reduza a temperatura para evitar que o queijo/chocolate se pegue ao fundo do tacho.
- Continue a verificar com uma espátula de madeira para ver se o queijo/chocolate começa a pegar ao fundo do tacho.
- Continue a mexer de vez em quando e se necessário reduza ainda mais a temperatura.
- Agora mergulhe os ingredientes adequados no queijo/chocolate derretido.

Nota

Não coma directamente dos garfos, porque estão demasiado quentes e têm pontas afiadas. **Risco de ferimentos**!

Os garfos de fondue têm cores diferentes nas pontas dos cabos, para ajudar os convidados a identificarem os seus garfos.

Notas para usar o óleo

Nunca misture diferentes tipos de óleo pois isso faz o óleo salpicar ou transbordar.

O óleo quente pode causar queimaduras graves. Não mova o aparelho enquanto está a ser usado ou enquanto as peças ou o conteúdo estiverem quentes.

Deite o óleo fora depois de cada utilização.

Dicas para cozinhar

Fondue de vegetais ou carne

- Pedaços pequenos de vegetais, por ex., brócolos, couve-flor, cenouras, etc., ou até cogumelos e champignons cortados, podem ser preparados e mergulhados juntamente com a carne nos garfos de fondue e cozinhados juntos no óleo ou no caldo.
- È recomendável não espetar mais de um ou dois pedaços em cada garfo.

Fondue de chocolate

- Use o melhor chocolate que encontrar. Se o chocolate for de fraca qualidade, o fondue poderá não saber tão bem. As tabletes de chocolate, por ex., tabletes de chocolate negro (52 % de cacau), são melhores para derreter do que as lascas. Usar chocolate de cobertura é também uma boa alternativa. É feito com uma maior percentagem de manteiga de cacau do que o chocolate normal, e derrete-se com uma textura mais suave.
- Para tornar o seu fondue de chocolate ainda mais saboroso, experimente um licor aromatizado. Algumas colheres de licor de laranja vão dar ao seu fondue um maravilhoso aroma a laranja. Um licor de menta também é uma excelente escolha para experimentar.

Fondue de queijo

- Cubra o queijo ralado com amido ou farinha.
- Esfregue o interior do tacho com alho. Também pode esfregar o alho em cubos de pão preparado.
- Adicione um pouco de vinho branco ao tacho.
- O fondue de queijo é tão bom como o queijo que é usado. Para derreter melhor, escolha um queijo não fatiado e corte-o em cubos ou rale-o. Os queijos curados ou meio-curados com 45 % de gordura ou mais, são especialmente bons para derreter. Tipos de queijo recomendados: Emmenthal, Gruyère, Appenzeller, Cheddar, Gouda, e queijo amanteigado.
- Para preparar um fondue de queijo tradicional, use um vinho branco seco de boa qualidade. A acidez natural do vinho torna o queijo mais macio e cremoso e impede-o de escorrer.
- O fondue tem melhor consistência quando a mistura de queijo é macia e cremosa, e o pão é suavemente coberto sem pingar demasiado.
- O fondue deve estar sempre a borbulhar suavemente sobre a fonte de calor, mas nunca deve aquecer demasiado. Para manter o fondue cremoso até ao último pedaço, vá mexendo o fondue durante a refeição. Mesmo quando estiver a comer, mexa bem o pão ou os vegetais no queijo.
- Não mexa demasiado o queijo. Isso pode aumentar a viscosidade.

Limpeza e manutenção

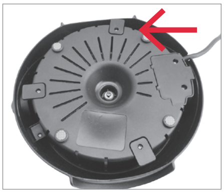
Aviso

Antes de limpar, desligue sempre o aparelho, desligue a ficha da tomada e deixe-o arrefecer completamente.

Nunca mergulhe a base ou o cabo de alimentação em água ou outros líquidos.

Para limpar, nunca use produtos de limpeza fortes ou abrasivos nem objectos afiados ou com pontas aguçadas.

- Remova o tacho da base.
- Remova do tacho a protecção contra salpicos.
- Deite o óleo fora (→ Eliminação do óleo usado).
- Lave o tacho, os garfos e a protecção contra salpicos com água morna e detergente. Enxagúe essas peças em água limpa e seque-as bem.
- Para remover manchas difíceis, use um produto de limpeza não abrasivo ou um esfregão não metálico.
- Limpe a base com um pano ligeiramente húmido.
- Enrole o cabo de alimentação no seu local de armazenagem, por baixo da base.



- Guarde o aparelho em local fresco, seco e limpo, fora do alcance das crianças e dos animais domésticos.

Eliminação do óleo usado

- Antes de o eliminar, certifique-se de que o óleo arrefeceu.
- Despeje o óleo usado num recipiente adequado (como um frasco ou garrafa) e feche-o bem para evitar que entorne.

Cuidado

Não elimine o óleo usado juntamente com o lixo doméstico normal e não o despeje na canalização doméstica (como a sanita ou o lava-louças). Informe-se junto das autoridades locais acerca dos métodos correctos de eliminação.

Eliminação

O símbolo do contentor de lixo riscado determina que os equipamentos eléctricos e electrónicos usados (WEEE) sejam recolhidos de forma separada. Tais equipamentos podem conter substâncias perigosas e prejudiciais. Não elimine o aparelho no lixo doméstico não separado. Retorne-o a um ponto de recolha destinado à reciclagem de lixo electrónico (WEEE). Dessa forma, estará ajudando a preservar recursos e proteger o meio ambiente. Para mais informações, entre em contacto com o seu revendedor ou as autoridades locais.

Техника безопасности

- Это устройство может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями либо недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром или получили указания относительно безопасного пользования устройством и осознают сопутствующие опасности.
- Дети могут выполнять чистку и техобслуживание устройства только при условии, что они старше 8 лет и находятся под наблюдением взрослого человека.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Не пользуйтесь устройством, если оно работает с перебоями или не работает вообще, а также при наличии повреждений на кабеле питания.
- **Предупреждение!** Во время использования или чистки не погружайте электрические компоненты устройства в воду или в другую жидкость.
- Регулярно проверяйте вилку и кабель питания на наличие повреждений. Чтобы не подвергать себя опасности, обращайтесь для замены поврежденного кабеля питания к производителю, сервисному агенту или специалисту аналогичной квалификации.
- Не используйте для управления устройством внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.
- Применяйте его только в домашних условиях.

- Перед использованием устройства внимательно прочитайте это руководство. Оно содержит важную информацию по технике безопасности, а также инструкции по эксплуатации и техобслуживанию.
- Соблюдайте все правила техники безопасности, чтобы избежать повреждения устройства из-за ненадлежащего использования! Обязательно принимайте во внимание все предупреждающие надписи на устройстве.
- Сохраните руководство для возможного использования в будущем. В случае передачи устройства третьему лицу обязательно приложите это руководство.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие по причине ненадлежащего использования или несоблюдения этих инструкций.
- Используйте устройство только по назначению. Устройство не предназначено для коммерческого использования. Не

Техника безопасности

используйте устройство вне помещений или в ванной комнате.
- Перед подключением устройства к сети убедитесь, что сетевое напряжение и номинальный ток соответствуют значениям, которые указаны на паспортной табличке устройства.
- Не пользуйтесь устройством, если оно повреждено. В случае повреждения отсоедините устройство от сети и обратитесь к поставщику.
- **Опасность поражения электрическим током!** Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. В случае неисправности обращайтесь для проведения ремонта к квалифицированному специалисту.
- Следите, чтобы кабель не повредился в результате защемления, перегибания или трения об острые кромки. Держите его на безопасном расстоянии от горячих поверхностей и открытого огня.
- Прокладывайте кабель таким образом, чтобы было невозможно споткнуться через него или случайно вытянуть вилку, потянув за кабель.
- Держите устройство и его кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- При необходимости можно использовать удлинитель, способный выдерживать напряжение, которое потребляется устройством.
- Не подставляйте устройство под струю воды. Не пользуйтесь устройством, если у вас мокрые руки или вы стоите на мокром полу. Не прикасайтесь к вилке мокрыми руками.
- Ни при каких обстоятельствах не открывайте корпус устройства. Не вставляйте в корпус посторонние предметы.
- Используйте только принадлежности, рекомендованные производителем устройства. В противном случае вы рискуете получить травму или повредить устройство. Используйте только оригинальные запчасти и принадлежности.
- Не ставьте тяжелые предметы сверху на устройство. Не ставьте источники открытого огня (например, свечи) на устройство или рядом с ним. Не ставьте наполненные водой предметы (например, вазы) на устройство или рядом с ним.
- Для дополнительной безопасности рекомендуется встроить в электрическую схему прибор защитного отключения, рассчитанный на ток отключения не более 30 мА. Установку должен выполнять квалифицированный электрик.
- Вытягивайте вилку из розетки, если не будете пользоваться устройством или хотите его почистить.
- Подключайте вилку к легко доступной электрической розетке, чтобы в экстренном случае устройство можно было быстро отсоединить от сети. Чтобы полностью выключить устройство, вытащите вилку из розетки. Рассматривайте вилку как разъединитель.
- Для жарки используйте только подходящее масло или жир. Не смешивайте разные виды масла или жира, поскольку это может привести к разбрызгиванию смеси или ее переливанию через край.
- Во время жарки выходит горячий пар. Держитесь на безопасном расстоянии от устройства.
- В случае возгорания не используйте для тушения огня воду. Нельзя лить воду на горячее масло или жир.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Протрите насухо устройство и все принадлежности, перед тем как подключать устройство к сети или присоединять к нему принадлежности.
- Ставьте устройство только на огнестойкие поверхности. Не ставьте устройство на легковоспламеняющиеся материалы или рядом с ними. Расстояние до стен и других предметов должно быть не меньше 15 см.
- **Опасность ожогов!** Пользуясь устройством, не прикасайтесь к нему. В процессе использования устройство сильно нагревается. Прикасаться можно только к ручкам и регуляторам.
- **Опасность ожогов!** Будьте очень осторожны, перемещая фондюшницу, которая содержит горячее масло или другую горячую жидкость.

Примите наши поздравления!

Благодарим вас за приобретение изделия **KOENIC**. Внимательно прочитайте это руководство и сохраните его для использования в будущем.

Использование по назначению

Устройство предназначено исключительно для приготовления фондю в масле, мясном бульоне, сыре или шоколаде. Не используйте его в других целях. Любое иное использование может привести к повреждению устройства или к получению травмы.

Перед первым использованием

- Полностью снимите упаковку и сохраните ее для возможного использования в будущем.
- Проверьте комплектность поставки и убедитесь в отсутствии повреждений, полученных в процессе транспортировки. Если в комплекте есть поврежденные или отсутствующие детали, обратитесь к продавцу.

> **Примечание**
>
> При первом включении устройства вы можете почувствовать легкий запах горения. Это нормальное явление, объясняющееся особенностями производственного процесса. Оно не свидетельствует о наличии дефекта или опасности.

- Несколько раз повторите цикл нагрева без установки кастрюли (→ Использование). Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения и выберите максимальную температуру (**MAX**).

- Почистите устройство (→ Чистка и уход).

Компоненты

1. Вилки из нержавеющей стали
2. Брызгозащитный экран с прорезями для вилок
3. Ручки основания
4. Основание с нагревающей пластиной
5. Индикатор
6. Регулятор температуры
7. Крепление для кабеля
8. Кабель питания с вилкой
9. Кастрюля из нержавеющей стали
10. Ручки кастрюли

Комплект поставки

1 кастрюля из нержавеющей стали
1 основание
1 брызгозащитный экран
8 вилок из нержавеющей стали
1 руководство пользователя

Технические данные

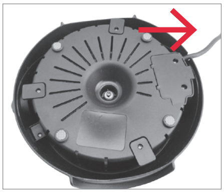
Номинальное напряжение:	220-240 В~, 50 Гц
Номинальная мощность:	1500 Вт
Емкость кастрюли:	1,4 л (макс.)
	0,6 л (мин.)

Использование

1. Полностью смотайте кабель питания с крепления внизу основания.
2. Установите основание на ровной, устойчивой, сухой, жаропрочной поверхности.
3. Поставьте кастрюлю на основание, наполните ее маслом, мясным бульоном, сыром или шоколадом и добавьте другие ингредиенты (в зависимости от выбранного рецепта).
4. Правильно установите брызгозащитный экран на кастрюле. Не используйте устройство без брызгозащитного экрана.
5. Подключите вилку к подходящей электрической розетке.
6. Поверните регулятор температуры в нужное положение (от **0** до **MAX**). Загорится индикатор — устройство начало нагреваться. После достижения заданной температуры индикатор погаснет.
7. Когда будет достигнута заданная температура, наколите на вилку продукт и осторожно мокните его в фондю (масло, мясной бульон, сыр или шоколад). При необходимости вилку можно оставить в прорези экрана.
8. После подачи на стол выключите устройство, повернув регулятор температуры в положение **0**.
9. Вытащите вилку из розетки и дайте устройству остыть, перед тем как чистить его или убирать на хранение.

Предупреждение
Не прикасайтесь к горячим поверхностям голыми руками. Пользуйтесь ручками/регуляторами и надевайте теплоизолирующие рукавицы. **Опасность ожогов!**

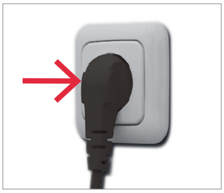
Предупреждение
Чтобы предотвратить повреждение устройства и переливание жидкости через край, кастрюля должна быть наполнена выше минимальной, но ниже максимальной отметки.


1


2


3

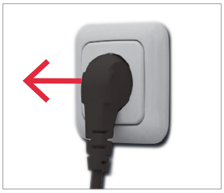

4


5


6


7


8


9

Использование

> **Предупреждение**
>
> Не подключайте устройство к розетке, если на основании установлена пустая кастрюля.

> **Примечание**
>
> В ходе готовки индикатор попеременно включается и выключается, отражая процесс регулирования температуры.

Приготовление фондю

Ингредиенты можно готовить в масле, мясном бульоне, расплавленном сыре или шоколаде. В зависимости от этого процедура приготовления может немного отличаться.

Масло или мясной бульон

- Чтобы нагреть масло или мясной бульон, поверните регулятор температуры по часовой стрелке в положение **MAX**.
- Мясной бульон: появление в кастрюле пузырьков (как в кипящей воде) свидетельствует о достижении требуемой температуры.
- Масло: опустите в масло кончик деревянной лопатки. Если требуемая температура достигнута, на погруженной части лопатки образуются небольшие пузырьки.
- После достижения требуемой температуры погружайте в масло/бульон ингредиенты, накалывая их на вилку.
- Уменьшите температуру, если сырые продукты слишком быстро окрашиваются в коричневый цвет.
- **Примечание.** Время приготовления в значительной степени зависит от размеров и плотности ингредиентов (мясо, овощи и т. д.), а также ваших личных предпочтений.

Сыр или шоколад

- Чтобы расплавить сыр/шоколад, поверните регулятор температуры по часовой стрелке в положение **MAX**.
- Постоянно перемешивайте/или шоколад до полного расплавления.
- Когда сыр/шоколад расплавится, уменьшите температуру, чтобы сыр/шоколад не прилип к днищу кастрюли.
- С помощью деревянной лопатки постоянно проверяйте, не прилипает ли сыр/шоколад к днищу кастрюли.
- Продолжайте помешивать и при необходимости уменьшите температуру.
- Погружайте выбранные ингредиенты в расплавленный сыр/шоколад.

> **Примечание**
>
> Не ешьте прямо с вилок. Они имеют острые кромки и очень сильно нагреваются. **Риск травмирования!**
>
> Кончики ручек у вилок окрашены в разные цвета, чтобы каждый гость мог легко узнать свою вилку.

> **Примечания к использованию масла**
>
> Не смешивайте разные виды масла, поскольку это может привести к разбрызгиванию смеси или ее переливанию через край.
>
> Горячее масло может причинить серьезные ожоги. Не перемещайте устройство, пока его компоненты и содержимое не остынут. Также нельзя перемещать работающее устройство.
>
> Выбрасывайте масло после каждого использования.

Рецепты

Овощное или мясное фондю

- Порезанные кусочками овощи (брокколи, цветная капуста, морковь и т. д.) и даже грибы (шампиньоны) можно накалывать на вилки для фондю вместе с кусочками мяса и готовить в масле или в мясном бульоне.
- Рекомендуется накалывать на каждую вилку не больше одного-двух кусочков.

Шоколадное фондю

- Используйте только самый лучший шоколад. С шоколадом низкого качества фондю может получиться не очень вкусным. Плиточный шоколад (например, плитки черного шоколада с содержанием какао 52%) больше подходит для расплавления, чем шоколадная крошка. Также можно использовать шоколадную глазурь. Она содержит больше какао-масла, чем обычный шоколад, и имеет однородную консистенцию в расплавленном состоянии.
- Чтобы сделать шоколадное фондю еще вкуснее, добавьте ароматный ликер. Несколько столовых ложек апельсинового ликера придадут вашему фондю волшебный апельсиновый аромат. Мятный ликер также является отличной добавкой.

Сырное фондю

- Посыпьте тертый сыр крахмалом или мукой.
- Натрите чесноком внутренние стенки и днище кастрюли. Кроме того, можно натереть чесноком нарезанные кусочки хлеба.
- Налейте в кастрюлю немного белого вина.
- Сырный фондю будет вкусным только в случае использования хорошего сыра. Для лучшего расплавления нарежьте сыр кубиками или измельчите его. Хорошо подходят полутвердые и твердые сыры с содержанием жира от 45% и выше. Рекомендуется использовать такие сорта: «Эмменталь», «Грюйер», «Аппенцеллер», «Чеддар», «Гауда» и мягкий сливочный сыр.
- Для приготовления традиционного сырного фондю требуется хорошее сухое белое вино. Благодаря природной кислотности вина сыр становится однородным и мягким, но не текучим.
- Сырная смесь должна иметь мягкую и однородную консистенцию, плотно покрывать хлеб и не капать слишком сильно.
- Фондю должно постоянно пузыриться, при этом не перегреваясь. Чтобы фондю оставалось мягким, его нужно время от времени перемешивать. Это можно делать с помощью наколотых на вилку кусочков хлеба или овощей.
- Не перемешивайте сыр слишком сильно. Он может стать вязким.

Чистка и уход

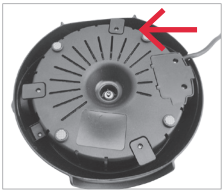
Предупреждение

Перед тем как чистить устройство, выключите его, отсоедините от сети и дайте полностью остыть.

Не погружайте основание и кабель питания в воду и в другие жидкости.

Не используйте для чистки агрессивные и абразивные чистящие средства, а также острые предметы.

- Снимите кастрюлю с основания.
- Снимите брызгозащитный экран с кастрюли.
- Утилизируйте масло (→ Утилизация использованного масла).
- Вымойте кастрюлю, вилки и брызгозащитный экран теплой водой с мылом. Ополосните чистой водой и тщательно просушите.
- Для удаления трудно выводимых пятен используйте неабразивное чистящее средство или неметаллическую мочалку.
- Протрите основание слегка увлажненной тряпкой.
- Намотайте кабель питания на крепление внизу основания.



- Храните устройство с прохладном, сухом, чистом месте, которое недоступно детям и домашним животным.

Утилизация использованного масла

- Утилизируйте масло только после того, как оно остынет.
- Перелейте использованное масло в подходящий сосуд (например, в стеклянную бутылку) и плотно его закройте.

Осторожно!

Не выбрасывайте использованное масло вместе с бытовым мусором и не сливайте его в домашнюю канализацию (унитаз, раковина). Информацию о надлежащих способах утилизации можно получить в местных органах власти.

Утилизация

Перечеркнутая эмблема мусорного контейнера обозначает требование отдельного сбора отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Электрическое и электронное оборудование может содержать опасные и вредные вещества. Не выбрасывайте этот прибор вместе с несортированными бытовыми отходами. Сдайте его в специализированный пункт сбора для утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Этим вы поможете сохранить ресурсы и защитить окружающую среду. Более подробную информацию вы можете получить у своего дистрибьютора или в местных органах власти.

Säkerhetsanvisningar

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har getts handledning eller fått instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Använd inte apparaten om nätsladden visar sig ha någon skada eller om apparaten fungerar tidvis eller slutar fungera helt.
- **Varning!** Under rengöring eller drift sänk inte ner elektriska delar av apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Kontrollera regelbundet stickkontakten och strömsladden efter skador. Om leveranssladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicepersonal eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara eller skada.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras genom en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Apparaten är endast lämplig för hushållsbruk.

- Läs den här bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten. Den innehåller viktig information för din säkerhet samt råd för drift och underhåll.
- Följ alla säkerhetsanvisningar för att undvika skador på grund av felaktig användning! Följ alla varningar på apparaten.
- Behåll denna bruksanvisning för framtida bruk. Om apparaten lämnas vidare till tredje part, då måste denna bruksanvisning inkluderas.
- Inget ansvar kommer att tas för skada som resulterar från felaktig användning eller bristande efterlevnad av dessa anvisningar.
- Använd endast apparaten för dess avsedda användning. Apparaten är inte lämplig för kommersiellt bruk. Använd inte apparaten utomhus eller i badrummet.

Säkerhetsanvisningar

- Innan apparaten ansluts till elnätet, kontrollera att matningsspänningen och märkströmmen överensstämmer med strömförsörjningens detaljer som visas på apparatens typskylt.
- Använd aldrig en skadad apparat! Koppla ur apparaten från eluttaget och kontakta din leverantör om den är skadad.
- **Risk för elektrisk stöt!** Försök inte att reparera apparaten själv. I händelse av fel, skall reparationer endast utföras av kvalificerad personal.
- För att undvika att skada sladden, pressa inte, böj eller gnid den mot vassa kanter. Håll den även borta från heta ytor och öppen eld.
- Lägg ut sladden på ett sådant sätt att ingen har möjlighet att oavsiktligen dra eller snubbla över den.
- Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år
- Om en förlängningssladd används, måste dess kapacitet vara lämplig för den ström som förbrukas av apparaten.
- Håll aldrig apparaten under rinnande vatten. Använd inte apparaten med våta händer eller medan du står på ett vått golv. Vidrör inte stickkontakten med våta händer.
- Öppna inte under några omständigheter apparatens hölje. Sätt inte in några främmande föremål i insidan av höljet.
- Använd aldrig tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren. De kan utgöra en säkerhetsrisk för användaren och kan skada apparaten. Använd endast originaldelar och tillbehör.
- Placera inte tunga föremål ovanpå apparaten. Placera inte föremål med öppna lågor, exempelvis stearinljus, ovanpå eller bredvid apparaten. Placera inte föremål fyllda med vatten, exempelvis vaser, på eller i närheten av apparaten.
- För ytterligare skydd, rekommenderar vi att du använder en jordfelsbrytare (RCD) med en utlösningsström som inte överstiger 30 mA för den elektriska kretsens matningsström till din apparat. Installationen bör utföras av en erfaren elektriker.
- Koppla ur stickkontakten från eluttaget när den inte används och före rengöring.
- Anslut stickkontakten till ett lättillgängligt eluttag, så att apparaten kan kopplas ur omedelbart i händelse av en nödsituation. Dra ur stickkontakten från eluttaget för att stänga av apparaten fullständigt. Använd stickkontakten som frånkopplingsenhet.
- Använd endast lämplig olja eller fett vid stekning. Blanda aldrig olika olje- eller fettyper, eftersom detta kommer att orsaka oljestänk eller spill.
- Het ånga frigörs under stekning. Håll ett säkert avstånd från apparaten!
- I händelse av brand, använd aldrig vatten för att släcka elden. Häll aldrig vatten på het olja eller fett.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning.
- Torka av apparaten och alla tillbehör innan du ansluter den till elnätet och innan du fäster tillbehören.
- Placera apparaten endast på en brandtålig yta. Undvik att placera apparaten på eller nära lättantändliga material. Håll ett avstånd på minst 15 cm till väggar och andra föremål.
- **Risk för brännskador!** Vidrör inte apparaten när den används. Under användning blir apparaten varm. Vidrör endast handtagen eller vreden på apparaten.
- **Risk för brännskador!** Extrem försiktighet måste iakttas när du flyttar fondueuppsättningar som innehåller het olja eller andra varma vätskor.

Grattis!

Tack för ditt köp av denna **KOENIC**-produkt. Läs denna bruksanvisning noggrant och spara den för framtida referens.

Avsedd användning

Denna apparat är endast avsedd för beredning av fonduer i olja, buljong, ost eller choklad. Använd den inte för andra ändamål. All annan användning kan leda till skada på apparaten eller personskada.

Före första användning

- Ta bort allt förpackningsmaterial och behåll det för framtida bruk.
- Kontrollera leveransens fullständighet och eventuell transportskada. I händelse av skada eller ofullständig leverans, kontakta din återförsäljare.

OBS

På grund av tillverkningsprocessen, kan apparaten avge en svagt brännande lukt när den slås på för första gången. Detta är normalt och tyder inte på någon defekt eller risk.

- Låt apparaten slutföra flera värmecykler utan att du sätter i kastrullen (→ Drift). Under uppvärmning, säkerställ riklig ventilation och välj den högsta temperaturinställningen (**MAX**).
- Rengör apparaten (→ Rengöring och skötsel).

Dellista

1. Rostfria stålgafflar
2. Stänkskydd med gaffelhållare
3. Bottenhandtag
4. Botten med värmeplatta
5. Indikator
6. Temperaturkontroll
7. Sladdvinda
8. Nätsladd med kontakt
9. Rostfri stålkastrull
10. Kastrullhandtag

Innehåll

1 x rostfri stålkastrull
1 x bottenplatta
1 x stänkskydd
8 x rostfria stålgafflar
1 x bruksanvisning

Tekniska data

Märkspänning:	220-240 V~, 50 Hz
Märkeffekt:	1500 W
Kastrullkapacitet:	1,4 Liter (Max.)
	0,6 Liter (Min.)

Drift

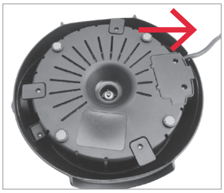
1. Rulla ut nätsladden helt från sladdvindan under bottenplattan.
2. Placera bottenplattan på en jämn, stabil, torr och värmebeständig yta.
3. Placera kastrullen på bottenplattan och fyll den med olja, buljong, ost, choklad eller andra ingredienser (beroende på valt recept).
4. Placera stänkskyddet på kastrullen och kontrollera att det är fäst korrekt. Använd aldrig apparaten utan stänkskyddet.
5. Anslut stickkontakten till ett lämpligt eluttag.
6. Vrid temperaturkontrollen till önskad temperatur (**0** till **MAX**). Indikatorn tänds för att indikera att apparaten börjar värmas upp. Indikatorn slocknar när den valda temperaturen är uppnådd.
7. När den nödvändiga temperaturen är uppnådd, spetsa ingrediensen med en gaffel och doppa försiktigt i en fondue av ditt val (olja, buljong, ost eller choklad). Om det behövs placera gaffeln i springan på gaffelhållaren.
8. Efter servering, vrid temperaturkontrollen till **0** för att stänga av apparaten.
9. Koppla ur apparaten och låt den svalna före rengöring och förvaring.

Varning

Vidrör aldrig de heta ytorna med dina bara händer. Använd handtagen/vreden och bär värmeisolerade vantar. **Risk för brännskador!**

Varning

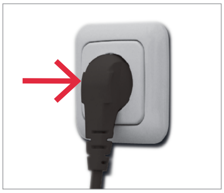
Se alltid till att innehållet i kastrullen är mellan markeringarna minimum och maximum för att undvika spill eller skada.


1


2


3

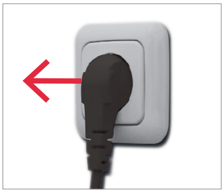

4


5


6


7


8


9

Drift

Varning

Anslut aldrig apparaten när kastrullen på bottenplattan är tom.

OBS

Under tillagning, skiftar indikatorn på och av för att indikera att temperaturen regleras.

Förberedning av fondue

Du kan tillaga dina ingredienser antingen i olja, buljong, smält ost eller choklad. Tillagningsproceduren är något olika för varje tillagningsmetod.

Använd med olja eller buljong

- För att värma oljan eller buljongen, vrid temperaturkontrollen medurs till **MAX**.
- För buljong - När bubblor börjar bildas i kastrullen (liknande kokande vatten), indikerar det att den nödvändiga temperaturen har uppnåtts.
- För olja - Doppa en träspatel spets i oljan. Om den nödvändiga temperaturen har uppnåtts, bildas små bubblor på den nedsänkta delen av spateln.
- När den nödvändiga temperaturen har uppnåtts, spetsa ingredienserna på gafflarna och placera dem i kastrullen.
- Minska temperaturen om någon av den okokta maten bryner för snabbt.
- **Obs:** Tillagningstiden beror till stor del på storleken och konsistensen av ingredienserna (kött, grönsaker, etc.) och dina egna valmöjligheter.

Använd med ost eller choklad

- För att smälta osten/chokladen, vrid temperaturkontrollen medurs till **MAX**.
- Rör osten/chokladen kontinuerligt tills den är fullständigt smält.
- När osten/chokladen har smält, sänk temperaturen för att förhindra att osten/chokladen fastnar på botten av kastrullen.
- Fortsätt kontrollera med en träspatel för att se om osten/chokladen börjar fastna på botten av kastrullen.
- Fortsätt att röra om då och då och sänk temperaturen ytterligare om det behövs.
- Doppa nu lämpliga ingredienser i den smälta osten/chokladen.

OBS

Ät inte direkt från gafflarna. De är mycket heta och har skarpa kanter. **Risk för skada!**

Fonduegafflarna har handtagsspetsar i olika färger, för att hjälpa varje gäst att identifiera sina egna gafflar.

Anmärkningar för att använda olja

Blanda aldrig olika oljetyper, eftersom detta orsakar oljestänk eller spill.

Het olja kan orsaka allvarliga brännskador. Flytta inte apparaten medan den är i bruk eller så länge som delar eller innehåll är heta.

Kassera olja efter varje användning.

Tillagningstips

Grönsaks- eller köttfondue

- Små bitar av grönsaker, t.ex. broccoli, blomkål, morötter, etc, eller till och med svamp, små skivor champinjon kan också förberedas och spetsas tillsammans med kött på fonduegafflarna och kokas tillsammans i oljan eller buljongen.
- Det är rekommenderat att inte spetsa mer än en eller två bitar på varje gaffel.

Chokladfondue

- Använd den bästa choklad du kan hitta. Om chokladen är av dålig kvalitet, kanske fonduen inte smakar så bra. Chokladkakor, t.ex. mörka chokladkakor (52 % kakao), är bättre än chips vid smältning. Att använda överdragschoklad är också ett bra val. Det är tillverkat med en högre andel kakaosmör än normalt choklad och smälter till en jämnare textur.
- För att göra din chokladfondue mer välsmakande, prova en smaksatt likör. Några få matskedar apelsinlikör kommer att ge din fondue en fantastisk apelsinsmak. En mintlikör är också ett utmärkt komplement att prova.

Ostfondue

- Täck den rivna osten med stärkelse eller mjöl.
- Gnid insidan av kastrullen med vitlök. Du kan också gnugga vitlök på förberedda brödtärningar.
- Häll i lite vitt vin i kastrullen.
- Ostfonduen är endast så bra som den använda osten. För bättre smältning, välj skivad ost och skär den i tärningar eller strimla den. Halvhård och hård ost med en fetthalt av 45 % eller mer är särskilt bra för smältning. Rekommenderade osttyper: Emmentaler, Gruyère, Appenzeller, Cheddar, Gouda och smörost.
- För att förbereda en traditionell ostfondue, använd torrt vitt vin av hög kvalitet. Vinets naturliga syra gör osten mjuk och krämig och förhindrar den från att bli rinnig.
- Fondue har den bästa konsistensen när ostblandningen är jämn, krämig, och brödet är mjukt överdraget utan alltför mycket droppande.
- Fonduen bör alltid bubbla försiktigt på värmekällan, men bör aldrig bli för varm. För att behålla fonduen krämig ända ner till sista bettet, rör om fonduen under hela måltiden. Även när du äter, rör om brödet eller grönsakerna energiskt i osten.
- Rör inte om för mycket i osten. Detta kan främja trådighet.

Rengöring och skötsel

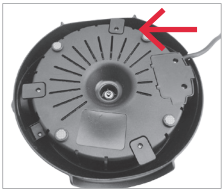
Varning

Före rengöring, se alltid till att stänga av apparaten och dra ur kontakten och låt den svalna fullständigt.

Sänk aldrig ner bottenplattan eller nätsladden i vatten eller annan vätska.

Vid rengöring, använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel eller vassa föremål.

- Ta bort kastrullen från bottenplattan.
- Ta bort stänkskyddet från kastrullen.
- Kassera oljan (→ Kassering av använd olja).
- Rengör kastrullen, gafflarna och stänkskyddet i varmt tvålvatten. Skölj dessa delar med rent vatten och torka ordentligt.
- För att ta bort envisa fläckar, använd ett icke-slipande rengöringsmedel eller en icke-metallisk rengöringsdyna.
- Rengör bottenplattan med en lätt fuktad trasa.
- Linda in nätsladden runt sladdvindan under bottenplattan.



- Förvara apparaten på en sval, torr och ren plats, utom räckhåll för barn och husdjur.

Kassering av använd olja

- Före kassering, se alltid till att oljan har svalnat.
- Häll den gamla oljan i en lämplig behållare (t.ex. en glasflaska) och försegla den väl för att undvika läckage.

Varning

Kassera inte gammal olja tillsammans med ditt normala hushållsavfall och häll den inte i hushållets rörsystem (t.ex. toalett, handfat). Kontrollera med dina lokala myndigheter angående lämpliga kasseringsmetoder.

Avfallshantering

Den överkryssade soptunnan innebär att elektronisk och elektrisk utrustning (WEEE) ska avfallshanteras separat. Elektrisk och elektronisk utrustning kan innehålla farliga och skadliga ämnen. Denna apparat får inte kastas med hushållsavfallet. Lämna in den på återvinningsstationen för återvinning av elektroniskt och elektriskt avfall. Genom att göra detta hjälper du till att bevara resurserna och skydda miljön. Kontakta din återförsäljare eller lokala myndigheter för mer information.

Güvenlik talimatları

- Bu cihaz sadece gözetim altında olmaları veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili talimat almaları ve oluşabilecek tehlikeleri bilmeleri şartıyla, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel duyu kaybı veya zihinsel yetenekleri zayıf veya tecrübe ve bilgi yetersizliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- 8 yaşından küçük ve gözetim altında olmayan çocuklar tarafından temizlik ve bakım işlemleri yapılamaz.
- Çocukların ürünle oynamamalarını sağlamak için gözetim altında tutulmaları gerekir.
- Güç kablosu hasarlı ise, kesik kesik çalışıyor veya tamamen durduysa cihazı çalıştırmayın.
- **Uyarı!** Temizlik veya çalıştırma sırasında, cihazın elektrikli parçalarını suya veya diğer sıvılara daldırmayın.
- Olası hasarlara karşı elektrik kablosunu ve fişini düzenli olarak kontrol edin. Elektrik kablosu hasar görmüşse, herhangi bir tehlikeye veya yaralanmaya meydan vermemek için üretici firma, yetkili servis veya benzeri yetkili kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılması uygun değildir.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanma kılavuzunu dikkatle okuyun. Kullanım kılavuzu, güvenliğiniz ile ilgili bilgilerin yanı sıra çalıştırma ve bakım konusunda da önemli bilgiler içerir.
- Yanlış kullanım sonucu oluşacak hasarları önlemek için tüm güvenlik talimatlarına uyun! Cihaz üzerinde yer alan tüm uyarılara uyun.
- Bu kullanma kılavuzunu gelecekte başvuru amacıyla muhafaza edin. Bu cihazın üçüncü şahıslara verilmesi durumunda cihazla birlikte bu kullanma kılavuzu da verilmelidir.
- Yanlış kullanım veya bu talimatlara uyulmaması sonucu meydana gelen hasarlarla ilgili sorumluluk kabul edilmez.
- Bu cihazı kullanım amacı dışında kullanmayın. Cihaz ticari kullanım için uygun değildir. Cihazı açık alanlarda veya banyoda kullanmayın.

Güvenlik talimatları

- Cihazı güç kaynağına bağlamadan önce, güç kaynağı voltaj ve akım değerlerinin cihazın ürün etiketinde belirtilen değerlere uygun olduğunu kontrol edin.
- Asla hasarlı bir cihazı kullanmayın! Cihaz hasarlı ise fişini prizden çekin ve bayinizle irtibata geçin.
- **Elektrik çarpma tehlikesi!** Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın. Arıza durumunda, onarım işlemleri sadece yetkili kişilerce gerçekleştirilmelidir.
- Elektrik kablosuna zarar vermemek için kabloyu sıkmayın, kıvırmayın veya keskin kenarlara sürtmeyin. Kabloyu sıcak yüzeylerden ve açık alevden uzak tutun.
- Elektrik kablosunu, yanlışlıkla çekilmeyecek veya kabloya takılıp düşülmeyecek şekilde yerleştirin.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza edin.
- Uzatma kablosu kullanılıyorsa, kablo kesitinin cihazın çektiği güce uygun olduğundan emin olun.
- Cihazı asla akmakta olan su altında tutmayın. Cihazı ıslak elle veya ıslak zemin üzerine basarken çalıştırmayın. Elektrik fişine ıslak elle dokunmayın.
- Cihazın dış gövdesini hiçbir surette açmayın. Gövde içine herhangi bir yabancı nesne sokmayın.
- Asla üretici tarafından önerilmeyen aksesuarları kullanmayın. Bu tür aksesuarlar kullanıcının güvenliği ile ilgili sorunlar oluşturabilir ve cihazın arızalanmasına neden olabilir. Sadece orijinal parça ve aksesuarları kullanın.
- Cihazın üzerine ağır nesneler yerleştirmeyin. Cihazın üzerine veya yanına mum vb. açık alev içeren nesneleri yerleştirmeyin. Cihazın üzerine veya yanına vazo vb. içi su dolu nesneler yerleştirmeyin.
- Ek koruma sağlamak için, cihazınızı besleyen elektrik hattında açma akımı 30 mA veya altı olan bir kaçak akım rölesi (RCD) kullanmanızı öneririz. Bu montaj uzman bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz kullanılmadığında ve temizlik yapmadan önce elektrik fişini prizden çekin.
- Acil bir durumda cihazın elektrik bağlantısını hızlı bir şekilde kesebilmek için fişini kolay erişilebilen bir prize takın. Cihazın elektrik bağlantısını tam olarak kesmek için fişini prizden çıkarın. Elektrik fişini cihazın elektrik bağlantısını kesmek için kullanın.
- Kızartma yapmak için uygun bir yağ kullanın. Farklı tip yağları asla karıştırarak kullanmayın, aksi takdirde yağ sıçrayabilir veya taşabilir.
- Kızartma sırasında sıcak buhar çıkar. Cihazla aranızda güvenli bir mesafe bulundurun!
- Yangın durumunda asla söndürmek için su kullanmayın. Sıcak yağın üzerine asla su dökmeyin.
- Cihaz kullanımdayken asla gözetimsiz bırakmayın.
- Şebeke elektriğine bağlamadan ve parçaları takmadan önce cihazı ve tüm aksesuarları kurulayın.
- Cihazı sadece ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Cihazı kolay tutuşan malzemelerin üzerine veya yakınına yerleştirmeyin. Duvar ve diğer nesnelerle cihaz arasında en az 15 cm mesafe bırakın.
- **Yanma tehlikesi!** Cihaza kullanım sırasında dokunmayın. Kullanım sırasında cihaz ısınır. Sadece cihazın saplarından veya tutma yerlerinden tutun.
- **Yanma tehlikesi!** Sıcak yağ veya diğer sıcak sıvılar içeren fondü setini hareket ettirirken son derece dikkatli olunmalıdır.

Tebrikler!

Bu **KOENIC** ürününü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun ve gelecekte başvuru amacıyla muhafaza edin.

Kullanım amacı

Bu cihaz sadece yağ, et suyu, peynir veya çikolata ile fondü hazırlamak için tasarlanmıştır. Başka amaçla kullanılmamalıdır. Başka amaçlarla kullanım cihazın arızalanmasına veya kişisel yaralanmalara yol açabilir.

İlk kullanımdan önce

- Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve gelecekte kullanım amacıyla saklayın.
- Ürünün eksiksiz ve nakliye hasarı içermediğini kontrol edin. Hasar veya eksik teslimat durumunda lütfen bayinizle irtibata geçin.

Not

Üretim süreci nedeniyle, cihaz ilk kez çalıştırıldığında cihazdan hafif bir yanık kokusu gelebilir. Bu durum normaldir ve herhangi bir arıza olduğunu göstermez veya tehlike arz etmez.

- Tencereyi yerleştirmeden önce cihazın birkaç ısıtma döngüsü ile çalışmasına izin verin (→ Çalıştırma). Isıtma sırasında yeterli düzeyde havalandırma sağlayın ve en yüksek sıcaklık ayarını seçin (**MAX**).

- Cihazı temizleyin (→ Temizlik ve bakım).

Parça listesi

1. Paslanmaz çelik çatallar
2. Sıçramaya karşı korumalı çatallık
3. Taban tutma sapları
4. Isıtma plakalı taban
5. Gösterge
6. Sıcaklık kontrolü
7. Kablo muhafazası
8. Elektrik kablosu ve fişi
9. Paslanmaz çelik tencere
10. Tencere sapları

İçerik

1 x Paslanmaz çelik tencere
1 x Taban
1 x Sıçrama koruması
8 x Paslanmaz çelik çatal
1 x Kullanma kılavuzu

Teknik veriler

Nominal gerilim:	220-240 V~, 50 Hz
Nominal güç:	1500 W
Tencere kapasitesi:	1,4 litre (Maks.)
	0,6 litre (Min.)

Çalıştırma

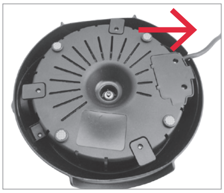
1. Güç kablosunu tabanın altında yer alan kablo muhafazasından çıkararak tamamen açın.
2. Tabanı düz, sağlam, kuru ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
3. Tencereyi tabana yerleştirin ve yağ, et suyu, peynir, çikolata veya diğer malzemelerle doldurun (seçilen tarife göre).
4. Sıçrama korumasını tencereye yerleştirin ve doğru takıldığından emin olun. Cihazı asla sıçrama koruması olmadan kullanamayın.
5. Elektrik fişini uygun bir prize takın.
6. Sıcaklık kontrolünü istediğiniz değere (**0** ila **MAX** arası) ayarlayın. Gösterge ışığı yanar ve cihaz ısınmaya başlar. Seçilen sıcaklık değerine ulaşıldığında gösterge ışığı söner.
7. İstenen sıcaklığa ulaşıldığında malzemeyi çatala geçirin ve tercih ettiğiniz fondüye (yağ, et suyu, peynir veya çikolata) batırın. İhtiyaç durumunda çatalı çatal tutucunun yuvasına yerleştirin.
8. Servis sona erdikten sonra sıcaklık kontrol düğmesini **0**'a getirerek cihazı kapatın.
9. Cihazın fişini prizden çekin, temizlik ve saklama öncesinde soğumasını bekleyin.

Uyarı

Asla çıplak elle sıcak yüzeylere dokunmayın. Tutma saplarını kullanın ve ısıya dayanıklı eldiven takın. **Yanma tehlikesi!**

Uyarı

Dökülme veya hasarı önlemek için, her zaman tencere içeriğinin minimum ve maksimum işaretleri arasında olduğundan emin olun.



1



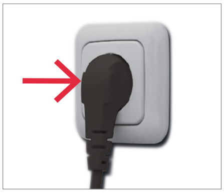
2



3



4



5



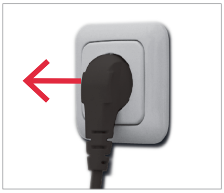
6



7



8



9

Çalıştırma

Uyarı

Taban üzerinde boş tencere varken asla cihazın fişini prize takmayın.

Not

Pişirme sırasında gösterge ışığının yanıp sönmesi sıcaklık kontrolü yapıldığını gösterir.

Fondü hazırlama

Malzemenizi yağ, et suyu, erimiş peynir veya çikolatada pişirebilirsiniz. Pişirme prosedürü her pişirme yöntemi için biraz farklıdır.

Yağ veya et suyu ile kullanın

- Yağı veya et suyunu ısıtmak için, sıcaklık kontrol düğmesini saat yönünde **MAX** işaretine doğru çevirin.
- Et suyu için, tencerede kabarcıklar oluşmaya başladığında (kaynar suya benzer şekilde) istenen sıcaklığa ulaşılmış demektir.
- Yağ için, ahşap bir spatulanın ucunu yağa batırın. İstenen sıcaklığa ulaşıldığında spatulanın daldırılmış kısmı üzerinde küçük baloncuklar oluşur.
- İstenen sıcaklığa ulaşıldığında çatallara sapladığınız malzemeleri tencereye yerleştirin.
- Pişmemiş gıdanın bir kısmı çok hızlı esmerleşirse sıcaklığı düşürün.
- **Not:** Pişme süresi, büyük ölçüde malzemelerin (et, sebze vb.) ölçüsüne, kıvamına ve kendi tercihlerinize bağlıdır.

Peynir veya çikolata ile kullanın

- Peyniri/çikolatayı eritmek için, sıcaklık kontrol düğmesini saat yönünde **MAX** işaretine doğru çevirin.
- Peyniri/çikolatayı tamamen eriyinceye kadar sürekli karıştırın.
- Peynir/çikolata eridiğinde, peynirin/çikolatanın tencerenin dibine yapışmasını önlemek için sıcaklığı düşürün.
- Peynirin/çikolatanın tencerenin dibine yapışmaya başladığını görmek için ahşap spatula ile kontrol etmeye devam edin.
- Ara sıra karıştırmaya devam edin ve gerekirse sıcaklığı bir miktar daha düşürün.
- Daha sonra uygun malzemeyi eriyen peynire/çikolataya daldırın.

Not

Doğrudan fondü çatalından yemeyin. Çatallar çok keskindir ve keskin kenarlara sahiptir. **Yaralanma riski!**

Fondü çatalları farklı renkte sap uçlarına sahiptir, bu da her kullanıcının kendi çatalını tanımasına yardımcı olur.

Yağ kullanımı ile ilgili notlar

Farklı tip yağları asla karıştırarak kullanmayın, aksi takdirde yağ sıçrayabilir veya taşabilir.

Sıcak yağ ciddi yanıklara yol açabilir. Cihaz kullanımdayken, parçaları veya içindeki malzeme sıcakken hareket ettirmeyin.

Her kullanımdan sonra yağı atın.

Pişirme ipuçları

Sebzeli veya etli fondü

- Küçük sebze parçaları (brokoli, karnabahar, havuç vb.) veya mantar parçaları veya küçük mantar dilimleri de hazırlanabilir ve et ile birlikte fondü çatallarına dizilerek yağda veya et suyunda pişirilebilir.
- Her bir çatala en fazla bir veya iki parça takmanız önerilir.

Çikolatalı fondü

- Bulabildiğiniz en iyi çikolatayı kullanın. Çikolata kalitesi kötü ise fondünün tadı da kötü olabilir. Kalıp çikolatalar, örn. bitter çikolatalar (%52 kakao) parça çikolatalardan daha iyidir. Kuvertür çikolata kullanımı da iyi bir seçenektir. Normal çikolataya göre daha yüksek oranda kakao yağı içerir ve daha düz bir kıvamda erir.
- Çikolatalı fondüyü daha lezzetli yapmak için likör ile tat vermeyi deneyebilirsiniz. Bir kaç kaşık portakal likörü fondünüze mükemmel bir portakal tadı verecektir. Nane likörü de tat vermek için kullanılabilir.

Peynirli fondü

- Rendelenmiş peyniri nişasta veya unla kaplayın.
- Tencerenin içini sarımsak ile ovalayın. Sarımsağı önceden hazırlanmış ekmek küplerine de sürebilirsiniz.
- Tencereye bir miktar beyaz şarap ekleyin.
- Peynirli fondü, kullanılan peynirin lezzeti ile orantılı olarak lezzetli olacaktır. Daha iyi erimesi için dilimlenmemiş peynir kullanın ve küp küp kesin veya küçük parçalara ayırın. Özellikle %45 veya üzeri yağ içeren yarı sert ve sert peynirler daha iyi erir. Önerilen peynir türleri: Emmenthal, Gruyère, Appenzeller, Cheddar, Gouda ve yağlı peynir.
- Geleneksel peynirli fondü hazırlamak için yüksek kaliteli ve beyaz şarap kullanın. Şarabın doğal asit özelliği peyniri daha pürüzsüz ve krema kıvamında yaparak cıvıklaşmasını önler.
- En iyi fondü kıvamı, peynir karışımı pürüzsüz ve yumuşak olduğunda ve ekmek çok fazla damlatmadan hafifçe kaplandığında sağlanır.
- Fondü kesintisiz olarak ısı kaynağı üzerinde hafif hafif kaynamalı ancak hiç bir zaman çok sıcak olmamalıdır. Fondüyü son lokmasına kadar krema kıvamında tutmak için yemek süresince karıştırın. Yerken dahi ekmeği veya sebzeleri peynir içinde aktif bir şekilde karıştırın.
- Peyniri aşırı karıştırmayın. Aksi takdirde fondü lif lif olabilir.

KFO 150_A5_130425 (1.5).indb 92 h3 25/4/13 11:43 AM

Temizlik ve bakım

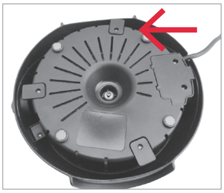
Uyarı

Temizlik öncesinde cihazı mutlaka kapatın, fişini prizden çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.

Tabanı veya elektrik kablosunu asla su veya diğer sıvıların içine daldırmayın.

Temizlik amacıyla asla güçlü veya aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin kenarlı nesneler kullanmayın.

- Tencereyi tabandan kaldırın.
- Sıçrama korumasını tencereden çıkarın.
- Yağı imha edin (→ Kullanılmış yağın imhası).
- Tencere, çatallar ve sıçrama korumasını ılık sabunlu suda temizleyin. Bu parçaları temiz suda yıkayın ve tamamen kurulayın.
- İnatçı lekeleri çıkarmak için aşındırıcı olmayan bir temizleyici veya metalik olmayan bir temizlik süngeri kullanın.
- Tabanı hafif nemli bir bezle temizleyin.
- Güç kablosunu tabanın altında yer alan kablo muhafazasına sarın.



- Cihazı serin, kuru ve temiz bir yerde, çocuklardan ve evcil hayvanlardan uzakta muhafaza edin.

Kullanılmış yağın imhası

- İmha etmeden önce yağın soğuduğundan emin olun.
- Eski yağı uygun bir hazneye (örn. bir cam şişeye) dökün ve sızıntıyı önlemek için ağzını güzelce kapatın.

Dikkat

Kullanılmış yağı normal ev atıklarıyla birlikte atmayın ve ev tesisatına (örn. tuvalet, lavabo) dökmeyin. Uygun imha yöntemleri ile ilgili olarak yerel makamlara danışın.

Tasfiye



Üzerinde X işareti bulunan tekerlekli çöp kutusu simgesi, atık elektrikli ve elektronik ekipmanın (WEEE) ayrıca tasfiye edilmesini gerektirir. Elektrikli ve elektronik ekipman tehlikeli ve zararlı maddeler içerebilir. Bu aygıtı çeşitlerine ayrılmamış belediye çöpüne atmayın. Aygıtı atık elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü için belirlenen toplama merkezine bırakın. Bu şekilde kaynakların ve çevrenin korunmasına katkıda bulunacaksınız. Daha fazla bilgi için perakende satış mağazasına veya yerel idareye başvurun.

安全说明

- 8 岁及以上儿童，以及肢体、感官或精神上有残疾者、缺乏经验和知识者，如果有人对他们加以监护或者对本品的安全使用加以指导并已了解相关风险，方可以使用本产品。
- 只有在儿童年龄大于 8 岁且有人监督的情况下，才能让儿童对本产品进行清洁和维护。
- 应照顾好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 如果电源线出现任何损坏或者如果本产品间歇工作或完全停止工作，则不要使用本产品。
- 警告！在清洁或操作期间，不要将本产品的电气部件浸入水或其他液体中。
- 定期检查电源插头和电源线有无损坏。如果电源线损坏，必须由制造商、制造商的服务代理商或其他合格人员进行更换，以防发生危险或受伤情况。
- 本产品不能通过外部定时器或独立的远程控制系统操作。
- 本产品仅供家庭使用。

- 在使用本产品之前仔细阅读本说明手册。它包含与安全相关的重要信息以及操作和维护建议。
- 遵守所有安全说明，以免因不当使用造成损坏！遵守本产品的所有警告。
- 妥善保管本说明手册，以便日后使用。如果将本产品交由第三方使用，则必须随附本说明手册。
- 因不当使用或不遵守这些说明而导致的损坏，我公司不承担任何责任。
- 只能在其适用范围内使用本产品。本产品不适用于工业用途。本产品仅供家庭使用。不要在室外或浴室内使用本产品。
- 在为本产品接通电源之前，检查电源电压和电流额定值是否与本产品铭牌上的电源信息一致。
- 如本产品有任何损坏，切勿继续使用！如果发生损坏，把产品与插座断开并联系供应商。

安全说明

- 当心触电！不要试图自己修理本产品。如果发生故障，仅允许由具备合格资质的人员进行修理。
- 为避免损坏电源线，不要挤压、弯曲或在锋利边缘上摩擦电源线。远离灼热表面和明火。
- 将电源线放于稳妥之处，确保不会发生意外拉扯或绊倒。将本产品及其电源线放置在 **8** 岁以下儿童够不到的位置。
- 如果使用延长电源线，其载荷能力需能满足本产品功率所需。
- 不得用水冲洗本产品。使用本产品时，应擦干双手且不要站在潮湿的地面上。操作电源插头前，应将双手擦干。
- 任何情况下请勿打开本产品的外壳。不要将任何异物插入本产品的外壳内。
- 仅使用制造商推荐的配件。它们可能对用户存在安全隐患或损坏本产品。仅使用原装部件和配件。
- 不要在本产品上方放置重物。不要将蜡烛等带明火的物体放置在本产品顶部或附近。不要将花瓶等充满水的物体放置在本产品上方或附近。
- 关于其他保护装置，我们建议在本产品的电源电路中使用跳闸电流不超过 **30 mA** 的电流式漏电断路器（**RCD**）。应让熟练的电工进行安装操作。
- 不再使用或者清洁前应将电源插头与插座断开。
- 将电源插头与易于插接的插座相连，这样在发生紧急情况时，可立即断开本产品。将电源插头从插座中拔出，从而完全断开本产品的电源。将电源插头用作断电装置。
- 仅使用合适的植物油或动物油进行煎炒。切勿混合使用不同类型的植物油或动物油，因为这会导致油花飞溅或溢出。
- 在煎炒过程中，会出现热蒸气。请与本产品保持安全距离。
- 如果发生火灾，不要使用水灭火。不要向热植物油或动物油上泼水。
- 在使用过程中，不要使设备处于无人监管的状态。
- 在接通电源及在连接配件之前擦干本产品和所有配件。
- 只能将本产品放置在防火表面上。避免将本产品放置在易燃材料上或附近。本产品应与墙壁和其他物体保持至少 **15 cm** 的距离。
- 当心灼伤！在使用过程中不要触摸本产品。在使用过程中，本产品会变得非常烫。只能触摸本产品的把手或旋钮。
- 当心灼伤！在移动含有热油或其他炙热液体的火锅时必须额外小心。

恭喜!

感谢您购买 **KOENIC** 品牌的产品。请仔细阅读本手册并妥善保管，以便日后参考。

适用范围

本产品仅用于制备油、高汤、奶酪或巧克力火锅。不能将其用于其他用途。任何其他用途可能导致本产品损坏或人员受伤。

首次使用前

- 拆开所有包装材料，并保存以便日后使用。
- 检查货品是否齐全及是否有因运输导致的损坏。如果在收货后发现损坏或货品不全，请联系您的经销商。

> **提示**
>
> 由于制造工艺的原因，本产品首次启用时可能会散发轻微的糊味。这属于正常现象，并不表示任何缺陷或危险。

- 在未插入锅之前，使本产品完成几个加热循环（→ 操作）。在加热过程中，确保通风良好，并选择最高温度设置（**MAX**）。

- 清洁本产品（→ 清洁和保养）。

部件清单

1 不锈钢叉子
2 带叉托的防护罩
3 底座把手
4 带加热板的底座
5 指示灯
6 温度控制器
7 电源线存放架
8 带插头的电源线
9 不锈钢锅
10 锅柄

产品列表

1 个不锈钢锅
1 个底座
1 个防护罩
8 个不锈钢叉
1 本用户手册

技术数据

额定电压：	**220-240 V~、50 Hz**
额定功率：	**1500 W**
锅体容量：	**1,4**升（最多） **0,6**升（最少）

操作

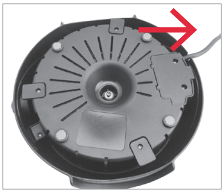
1. 从底座下方的电源线存放架中完全展开电源线。
2. 将底座放在平整、稳定、干燥、耐热表面上。
3. 将锅体放在底座上，然后装满油、高汤、巧克力或其他食材（根据所选配方）。
4. 将防护罩放在锅体上，确保完全扣合。若无防护罩，请勿使用本产品。
5. 将电源线插头连接至合适的插座。
6. 将温度控制按钮旋转到所需温度（**0** 到 **MAX**）。指示灯打开，指明本产品开始加热。当到达选定温度时，指示灯熄灭。
7. 当到达所需温度时，使用叉子叉取食材，轻轻浸入所选的（油、高汤、奶酪或巧克力）火锅中。需要时，可将叉子放在叉架的槽中。
8. 烹饪完毕后，将温度控制按钮旋转到 **0** 以关闭本产品。
9. 拔下本产品插头，使之冷却，然后清洁并存放好。

警告

不要赤手触摸炙热表面。使用手柄/旋钮并佩戴耐热手套。当心灼伤！

警告

始终确保锅中的食材处于最少和最多标记之间，以免溢出或损坏。



1



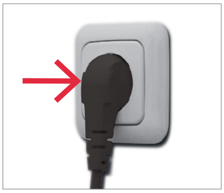
2



3



4



5



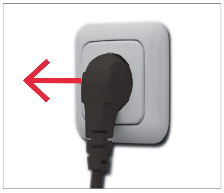
6



7



8



9

操作

警告

当火锅未放在底座上时，不要将本产品电源线插入插座。

提示

在烹饪过程中，指示灯会持续亮起或熄灭，这表示正在调整温度。

准备火锅

您可以在油、高汤、融化的奶酪或巧克力中烹饪您的食材。烹饪步骤依据每种烹饪方法会略有不同。

使用油或高汤

- 当加热油或高汤时，请将温度控制按钮顺时针旋转到 **MAX**。
- 高汤 - 当锅中开始形成泡沫（与沸水类似）时，表明已达到所需温度。
- 油 - 将木铲的铲头浸入油中。如果已到达所需温度，木铲浸没部分的周围会出现小泡沫。
- 当到达所需温度时，将串有食材的叉子插入火锅中。
- 如果一些未煮过的食物变为棕色的速度太快，则降低温度
- 提示：烹饪时间主要取决于食材（肉类、蔬菜等）的大小和烹饪量的多少以及您的偏好。

使用奶酪或巧克力

- 当融化奶酪/巧克力时，请将温度控制按钮顺时针旋转到 **MAX**。
- 持续搅拌奶酪/巧克力，直至其完全融化。
- 当奶酪/巧克力融化后，降低温度以防止奶酪/巧克力粘在锅底。
- 使用木铲检查奶酪/巧克力是否开始粘在锅底。
- 偶尔搅拌，必要时进一步降低温度。
- 现在将合适的食材浸入融化后的奶酪/巧克力中。

提示

不要直接用叉子食用。它们可能非常烫，而且边缘锋利。小心受伤!

火锅叉子具有不同颜色的手柄头，它可以帮助每个人识别自己的叉子。

用油提示

不要混合使用不同类型的油，因为这会导致油花飞溅或溢出。

热油可能会导致严重烫伤。在使用过程中，当部件或锅内食物仍然炙热时，请勿移动本产品。

请倒掉使用后的油，不要重复使用。

烹饪技巧

蔬菜或肉类火锅

- 西兰花、菜花、胡萝卜、蘑菇等小片蔬菜以及小洋蘑菇片还可以与肉一起准备串在火锅叉中，并一起放入油或高汤中。
- 建议每个叉子上不要穿叉多个食材。

巧克力火锅

- 使用您可以找到的最好的巧克力。如果巧克力质量不好，可能火锅的味道也会不佳。黑巧克力条（含 **52 %** 的可可粉）等巧克力条比巧克力片更好熔化。还可以使用糖果巧克力。它所含可可脂高于普通巧克力，融化后更具丝滑口感。
- 为使您的巧克力火锅口味更佳，可以尝试加点风味利口酒。添加几汤匙橘味利口酒将为火锅提供巧妙的橘子味。另外，还可以尝试添加一点儿独特的薄荷味利口酒。

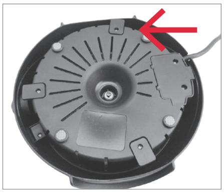
奶酪火锅

- 使用淀粉或面粉涂抹碎奶酪。
- 使用大蒜擦拭锅体内侧。您也可以将大蒜涂抹在制备好的面包块上。
- 在锅体中添加一些白酒。
- 奶酪火锅与所用奶酪一样好。为了融化地更好，请选择未切成片的奶酪，然后将其切成块或切成丝。含有 **45 %** 或更高含量脂肪的半硬和硬奶酪尤其适合融化：推荐奶酪类型：**Emmenthal**、**Gruyère**、**Appenzeller**、**Cheddar**、**Gouda** 和奶油奶酪。
- 要准备传统奶酪火锅，需要使用高品质、干白葡萄酒。葡萄酒的天然酸度会使奶酪呈现爽滑奶油色，并保证它松软可口。
- 当奶酪混合物呈现爽滑奶油色时，火锅具有最佳的一致口感，而且轻轻涂抹面包时无需浸入过多。
- 火锅表面应始终保持小开冒泡状态，但切勿使其大开过热。为保证火锅自始至终爽滑可口，在整个用餐过程中要搅拌火锅。即使在食用的过程中，也要大力搅拌奶酪中的面包或蔬菜。
- 不要过度搅拌奶酪。这可能会导致奶酪过粘。

清洁和保养

> ⚠ **警告**
>
> 在清洁之前，务必确保关闭产品电源，拔下电源插头，并使之完全冷却。
>
> 不要将底座或电源线浸泡在水或其他任何液体中。
>
> 清洁时，不要使用强力或腐蚀性清洁产品或带锋利边缘的物体。

- 从底座上取下锅体。
- 从火锅上取下防护罩。
- 丢弃废油（→ 丢弃用过的油）。
- 使用温和的皂液清洁火锅、叉子和防护罩。使用干净的水清洗这些部件，然后彻底擦干。
- 要清除顽固污渍，请使用非腐蚀性清洁剂或非金属清洁布。
- 使用柔软的微湿抹布清洁底座。
- 绕着底座下方的电源线存放架缠绕电源线。



- 将本产品存放在凉爽、干燥和清洁之处，应避免儿童和宠物够到。

丢弃用过的油

- 丢弃之前，务必确保油已冷却。
- 将旧油倒在合适容器（例如玻璃瓶）中并密封好以避免泄露。

> ⚠ **小心**
>
> 不要将旧油与普通家庭垃圾一块丢弃，不要将旧油倒在家用管道（例如马桶、水槽）中。关于正确的处理方法，请咨询您当地的机构。

处理



该设备只能用于水的加热和煮沸。只能根据这些说明使用。不当使用危险，索赔无效。打叉的有轮垃圾箱标识要求单独收集电子电器废弃设备 (**WEEE**)。电子和电器设备可能含有危险与有害物质。不能作为未分类的城市废品处理该电器。送回到指定回收 **WEEE** 的回收点。这样做您将帮助保存资源和保护环境。更多信息请联系您的零售商或当地的机构。